GS89F / GS89F-SP

Kuchenka mikrofalowa

Instrukcja obsługi i zasady przygotowywania potraw

wyobraź sobie możliwości

Dziękujemy za zakup produktu firmy Samsung.
Zarejestruj swoje urządzenie na stronie

www.samsung.com/register

CE

Dane dotyczące gotowania i pieczenia są wyłącznie informacyjne. Produkt jest przeznaczony do użytku w domu W przypadku używania urządzenia poza domem, np. w zastosowaniach przemysłowych, przy cateringu lub handlu, gwarancja przestaje obowiązywać.

Planet First 100% Recycled Paper

Niniejsza instrukcja została wydrukowana w całości na papierze makulaturowym.

SAMSUNG

GS89F_XEO-03817B_PL.indd 1 2010-11-11 11:26:24

POLSKI

SPIS TREŚCI

Skrócona instrukcja obsługi 2
Piekarnik 3
Panel sterowania 4
Akcesoria 5
Jak korzystać z instrukcji obsługi 6
Zasady bezpieczeństwa 6
Instalowanie kuchenki mikrofalowej 13
Ustawianie godziny 13
Co robić w przypadku wystąpienia problemu lub wątpliwości 14
Gotowanie/Podgrzewanie 14
Poziomy mocy 15
Dostosowywanie czasu pracy 15
Zatrzymywanie pracy kuchenki 15
Ustawianie trybu oszczędzania energii 15
Korzystanie z czyszczenia parowego (tylko model GS89F) 16
Korzystanie z funkcji automatycznego podgrzewania 17
Ustawienia automatycznego podgrzewania 17
Korzystanie z automatycznej funkcji szybkiego rozmrażania 18
Ustawienia szybkiego rozmrażania 18
Korzystanie z funkcji automatycznego gotowania 19
Ustawienia automatycznego gotowania 19
Korzystanie z funkcji automatycznego gotowania na parze (tylko model GS89F-SP) 21
Ustawienia automatycznego gotowania na parze 21
Ustawienia ręcznego gotowania na parze 22
Korzystanie z funkcji automatycznego opiekania na krucho 24
Ustawienia automatycznego opiekania na krucho 24
Korzystanie z funkcji ręcznego opiekania na krucho 25
Ustawienia ręcznego opiekania na krucho 25
Wybór położenia elementu grzejnego 26
Wybór akcesoriów 26
Grillowanie 27
Tryb kombinowany mikrofal i grilla 27
Wyłączanie sygnału dźwiękowego 28
Blokada bezpieczeństwa kuchenki mikrofalowej 28
Lista naczyń i przyborów kuchennych 29
Zasady przygotowywania potraw 30
Czyszczenie kuchenki mikrofalowej 38
Przechowywanie i naprawa kuchenki mikrofalowej 38
Parametry techniczne 39

SKRÓCONA INSTRUKCJA OBSŁUGI

Przygotowywanie posiłku

1. Umieść jedzenie w kuchence.
Wybierz poziom mocy urządzenia, naciskając przycisk odpowiednią liczbę razy.

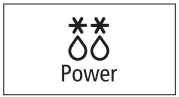
2. Ustaw czas gotowania za pomocą przycisków (—) i (+).

3. Naciśnij przycisk ◈.

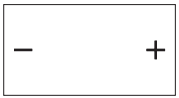
Efekt: Kuchenka rozpocznie pracę. Po zakończeniu gotowania zostaną wyemitowane cztery sygnały dźwiękowe.

Szybkie rozmrażanie żywności

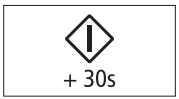
1. Umieść zamrożony posiłek w kuchence.
Wybierz rodzaj przygotowywanego jedzenia, naciskając przycisk **Szybkie rozmrażanie** (❄❄) odpowiednią liczbę razy.



2. Wybierz wagę jedzenia za pomocą przycisków (—) i (+).



3. Naciśnij przycisk ◈.



Aby wydłużyć czas gotowania o 30 sekund

Pozostaw posiłek w kuchence.
Naciśnij przycisk **+30s** odpowiednią liczbę razy, jeśli chcesz kilkakrotnie wydłużyć czas o 30 sekund.

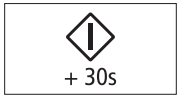
GS89F_XEO-03817B_PL.indd 2 2010-11-11 11:26:25

Grillowanie

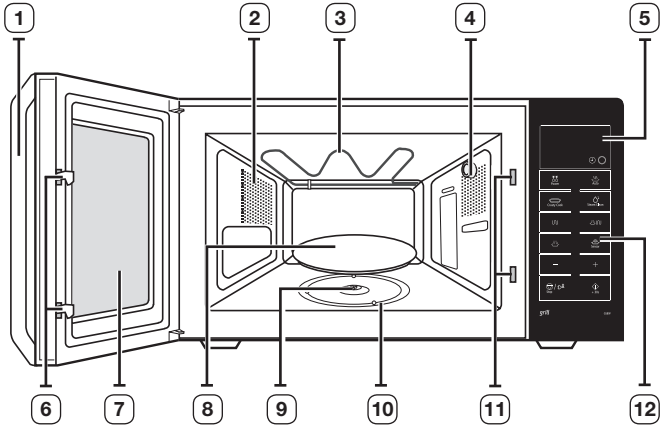
1. Naciśnij przycisk ⏦.

2. Wybierz czas gotowania za pomocą przycisków (—) i (+).

3. Naciśnij przycisk ⏀.



PIEKARNIK



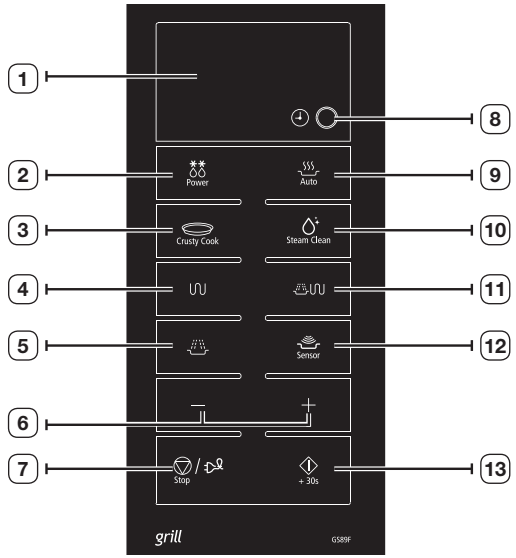
1. UCHWYT DRZWICZEK
2. OTWORY WENTYLACYJNE
3. GRILL
4. OŚWIETLENIE
5. WYŚWIETLACZ
6. ZATRZASKI DRZWICZEK
7. DRZWICZKI
8. TACA OBROTOWA
9. ŁĄCZNIK
10. PIERŚCIEŃ OBROTOWY
11. OTWORY BLOKADY BEZPIECZEŃSTWA
12. PANEL STEROWANIA

POLSKI

GS89F_XEO-03817B_PL.indd 3 2010-11-11 11:26:26

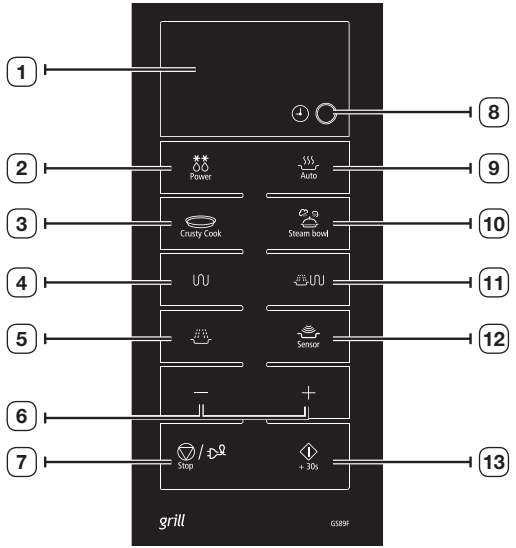
PANEL STEROWANIA

MODEL: GS89F



1. WYŚWIETLACZ
2. PRZYCISK SZYBKIEGO ROZMRAŻANIA
3. PRZYCISK AUTOMATYCZNEGO OPIEKANIA NA KRUCHO
4. TRYB GRILLA
5. WYBÓR TRYBU MIKROFAL / POZIOMU MOCY
6. PRZYCISKI ZWIĘKSZANIA (+) / ZMNIEJSZANIA (—) (czas gotowania, waga i wielkość porcji)
7. PRZYCISK ZATRZYMANIA / OSZCZĘDZANIA ENERGII
8. USTAWIANIE ZEGARA
9. AUTOMATYCZNE PODGRZEWANIE
10. PRZYCISK CZYSZCZENIA PAROWEGO
11. TRYB KOMBINOWANY
12. TRYB KOMBINOWANY
13. PRZYCISK START

MODEL: GS89F-SP



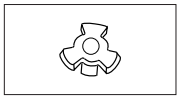
1. WYŚWIETLACZ
2. PRZYCISK SZYBKIEGO ROZMRAŻANIA
3. PRZYCISK AUTOMATYCZNEGO OPIEKANIA NA KRUCHO
4. TRYB GRILLA
5. WYBÓR TRYBU MIKROFAL / POZIOMU MOCY
6. PRZYCISKI ZWIĘKSZANIA (+) / ZMNIEJSZANIA (—) (czas gotowania, waga i wielkość porcji)
7. PRZYCISK ZATRZYMANIA / OSZCZĘDZANIA ENERGII
8. PRZYCISK GENEROWANIA PARY
9. AUTOMATYCZNE PODGRZEWANIE
10. PRZYCISK AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA NA PARZE
11. TRYB KOMBINOWANY
12. TRYB KOMBINOWANY
13. PRZYCISK START

GS89F_XEO-03817B_PL.indd 4 2010-11-11 11:26:26

AKCESORIA

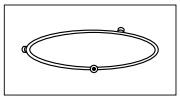
W zależności od modelu kuchenki mikrofalowej dostarczane są różne akcesoria, których można używać na różne sposoby.

1. **Łącznik** - umieszczany fabrycznie na wale silnika znajdującego się w podstawie kuchenki.



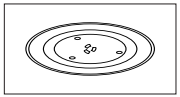
Przeznaczenie: Łącznik powoduje obracanie się tacy.

2. **Pierścień obrotowy**, umieszczany na środku kuchenki.



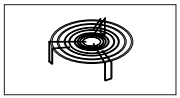
Przeznaczenie: Pierścień obrotowy podtrzymuje tacę.

3. **Taca obrotowa** - umieszczana na pierścieniu obrotowym, środkowa część jest umieszczana na łączniku.



Przeznaczenie: Taca obrotowa stanowi podstawową powierzchnię do gotowania i może być łatwo wyjmowana w celu wyczyszczenia.

4. **Druciana podstawka** - umieszczana na tacy obrotowej.

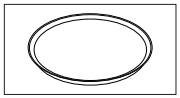


Przeznaczenie: Druciana podstawka może być używany do grillowania oraz gotowania w trybie kombinowanym.

5. **Pojemnik na czystą wodę**, patrz str. 16 (tylko model GS89F).

Przeznaczenie: Pojemnik na wodę umożliwia korzystanie z funkcji czyszczenia parowego kuchenki.

6. **Talerz teflonowy**, patrz strony od 24 do 26.



Przeznaczenie: Teflonowego talerza należy używać w przypadku korzystania z funkcji automatycznego lub ręcznego opiekania na krucho.

7. **Naczynie do gotowania na parze**, patrz strony 21 i 23 (tylko model GS89F-SP).

Przeznaczenie: Plastikowego naczynia do gotowania na parze należy używać w przypadku korzystania z funkcji gotowania na parze.

NIE WOLNO używać kuchenki mikrofalowej bez pierścienia obrotowego i tacy.

NIE WOLNO używać trybów **Grill** (GRILL) i **Tryb kombinowany** (COMBI) z naczyniem do gotowania na parze.

Tryb pracy	Mikrofale	GRILL	TRYB KOMBINOWANY
(naczynie do gotowania na parze)	O	X	X

POLSKI

GS89F_XEO-03817B_PL.indd 5 2010-11-11 11:26:27

JAK KORZYSTAĆ Z INSTRUKCJI OBSŁUGI

Gratulujemy zakupu kuchenki mikrofalowej firmy SAMSUNG. Instrukcja obsługi zawiera wiele cennych informacji na temat gotowania przy użyciu kuchenki mikrofalowej, które dotyczą:

- zasad bezpieczeństwa
- właściwych akcesoriów i przyborów kuchennych,
- pomocnych wskazówek dotyczących przygotowywania potraw.

Wewnątrz okładki znajduje się skrócona instrukcja obsługi opisująca cztery podstawowe czynności związane z obsługą kuchenki:

- Gotowanie
- Szybkie rozmrażanie jedzenia
- Grillowanie
- Wydłużanie czasu gotowania

Ilustracje kuchenki oraz panelu sterowania zamieszczono na początku instrukcji, tak aby można było łatwo znaleźć informacje o przyciskach kuchenki.

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

- Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją. Instrukcję należy zachować do późniejszego wglądu.
- Urządzenie należy używać zgodnie z przeznaczeniem i stosując się do instrukcji. Osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy (np. dzieci) nie powinny korzystać z urządzenia bez nadzoru lub przeszkolenia w zakresie obsługi przez inną osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Ostrzeżenia, przestrogi i ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa umieszczone w tej instrukcji nie obejmują wszystkich warunków i sytuacji, z którymi może zetknąć się użytkownik. Podczas instalacji, konserwacji i obsługi urządzenia należy zachować szczególną ostrożność i zdrowy rozsądek.
- Ponieważ niniejsze instrukcje obsługi dotyczą wielu modeli, cechy zakupionej kuchenki mikrofalowej mogą nieznacznie różnić się od opisanych w instrukcji i część może jej nie dotyczyć. W przypadku pytań lub wątpliwości, należy skontaktować się z najbliższym serwisem albo uzyskać pomoc i informacje na stronie www.samsung.com.

Ważne symbole ostrzegawcze.

W instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole:

⚠ OSTRZEŻENIE	Zagrożenia lub niebezpieczne czynności, które mogą prowadzić do **poważnego kalectwa lub śmierci**.
⚠ PRZESTROGA	Zagrożenia lub niebezpieczne czynności, które mogą prowadzić do **drobnych obrażeń lub uszkodzenia mienia**.
PRZESTROGA	Aby zmniejszyć ryzyko pożaru, eksplozji, porażenia prądem lub obrażenia ciała, w trakcie korzystania z kuchenki mikrofalowej należy przedsięwziąć następujące podstawowe środki ostrożności.

	NIE próbować.
	NIE rozmontowywać.
	NIE dotykać.
	Postępować zgodnie z instrukcjami.
	Odłączyć wtyczkę zasilania z gniazda sieci.
	Upewnić się, czy urządzenie jest uziemione, aby zapobiec porażeniu prądem.
	Skontaktować się z centrum serwisowym.
	Uwaga
	Ważne

GS89F_XEO-03817B_PL.indd 6 2010-11-11 11:26:29

⚠ OSTRZEŻENIE Ważne ostrzeżenia dotyczące instalacji

Instalacja urządzenia musi zostać przeprowadzona przez wykwalifikowanych pracowników serwisu, odpowiednio przeszkolonych przez producenta. Patrz rozdział „Instalowanie kuchenki mikrofalowej".

Podłącz przewód zasilający do właściwego gniazdka ściennego, które będzie używane tylko do zasilania tego urządzenia. Zdecydowanie wciśnij wtyczkę do gniazdka ściennego. Oprócz tego, nie należy korzystać z przedłużacza.

- Niedostosowanie się do tych zasad, dzielenie gniazdka ściennego z innymi urządzeniami poprzez listwę lub wykorzystanie przedłużacza może spowodować porażenie prądem elektrycznym lub pożar.
- Nie należy korzystać z transformatora. Grozi to porażeniem prądem elektrycznym lub pożarem.

Instalacja urządzenia musi zostać przeprowadzona przez wykwalifikowanego technika lub pracowników serwisu.

- W przeciwnym wypadku może dojść do porażenia prądem, pożaru, wybuchu, problemów z urządzeniem lub obrażeń ciała.

Kuchenka mikrofalowa została zaprojektowana jedynie z myślą o pracy na blacie. Nie należy umieszczać jej na półkach.

Nie wolno instalować urządzenia w pobliżu grzałki lub materiałów łatwopalnych. Nie wolno instalować urządzenia w wilgotnym, tłustym lub zakurzonym miejscu, ani tam, gdzie urządzenie byłoby narażone na bezpośrednie działanie promieni słonecznych bądź wody (deszcz). Nie wolno instalować urządzenia w miejscu, gdzie istnieje ryzyko wycieku gazu.

- Może to spowodować porażenie prądem lub pożar.

Urządzenie nie jest przeznaczone do instalacji w pojazdach drogowych, przyczepach itp.

Urządzenie wymaga właściwego uziemienia. Nie zapewniają go rury gazowe, plastikowe rury wodociągowe, ani linie telefoniczne.

- Stosowanie takich rozwiązań może doprowadzić do porażenia prądem elektrycznym, pożaru, wybuchu, problemów z urządzeniem lub obrażeń ciała.
- Nigdy nie należy podłączać przewodu zasilającego do gniazdka pozbawionego prawidłowego uziemienia, zgodnego z przepisami lokalnymi i krajowymi.

⚠ PRZESTROGA Ostrzeżenia dotyczące instalacji

Urządzenie powinno być ustawione w sposób zapewniający dostęp do wtyczki zasilania.

- W przeciwnym wypadku może dojść do porażenia prądem lub pożaru spowodowanego upływem prądu.

Kuchenkę mikrofalową należy umieścić na twardym podłożu zdolnym do utrzymania jej wagi.

- W przeciwnym wypadku może dojść do anormalnych drgań, hałasów lub problemów z urządzeniem.

Kuchenkę mikrofalową należy instalować zachowując właściwą odległość od ściany.

- W przeciwnym wypadku może dojść do pożaru spowodowanego przegrzaniem urządzenia.

Minimalna wymagana wysokość wolnej przestrzeni nad górną powierzchnią kuchenki mikrofalowej.

⚠ OSTRZEŻENIE Ważne ostrzeżenia dotyczące elektryczności

Wszystkie obce substancje, takie jak kurz czy woda, należy regularnie usuwać z końcówki wtyczki zasilania i punktów styku przy użyciu suchej szmatki.

- Odłącz wtyczkę zasilania i wyczyść ją używając suchej szmatki.
- W przeciwnym wypadku może dojść do porażenia prądem elektrycznym lub wybuchu pożaru.

Włącz wtyczkę zasilania do gniazdka ściennego zachowując właściwe ułożenie - przewód powinien zwisać w kierunku podłogi.

- W przypadku przeciwnego ustawienia wtyczki może dojść do uszkodzenia przewodów elektrycznych wewnątrz kabla, co grozi porażeniem prądem elektrycznym lub pożarem.

Zdecydowanie wciśnij wtyczkę do gniazdka ściennego. Nie należy używać uszkodzonych przewodów lub wtyczek, a także obluzowanych gniazdek elektrycznych.

- Może to spowodować porażenie prądem lub pożar.

GS89F_XEO-03817B_PL.indd 7 2010-11-11 11:26:29

Nie zginać nadmiernie i nie skręcać przewodu zasilającego.
Nie zginać nadmiernie i nie wiązać przewodu zasilającego.
Nie zahaczać przewodu zasilającego o metalowe przedmioty, nie kłaść na nim ciężkich przedmiotów, nie prowadzić go pomiędzy przedmiotami i nie wpychać go w przestrzeń za urządzeniem.

- Może to spowodować porażenie prądem lub pożar.

Nie ciągnąć za przewód zasilający podczas odłączania wtyczki zasilania.

- Aby odłączyć wtyczkę zasilania z sieci należy chwycić ją i wyciągnąć z gniazdka.
- W przeciwnym wypadku może dojść do porażenia prądem elektrycznym lub wybuchu pożaru.

W przypadku uszkodzenia kuchenki mikrofalowej lub przewodu zasilającego, należy skontaktować się z najbliższym serwisem.

PRZESTROGA Ostrzeżenia dotyczące elektryczności

W przypadku gdy urządzenie nie jest używane przez dłuższy okres czasu, a także podczas burzy, należy wyłączać wtyczkę zasilania z sieci.

- W przeciwnym wypadku może dojść do porażenia prądem elektrycznym lub wybuchu pożaru.

OSTRZEŻENIE Ważne ostrzeżenia dotyczące użytkowania

W przypadku wycieku gazu (np. propanu, LPG itd.), należy natychmiast przewietrzyć pomieszczenie, bez dotykania wtyczki zasilania. Nie dotykać urządzenia ani przewodu zasilającego.

- Nie używać wentylatora.
- Iskra może spowodować wybuch lub pożar.

Podczas gotowania lub bezpośrednio po jego zakończeniu nie należy dotykać drzwiczek, grzałki i innych części urządzenia.

- W przeciwnym wypadku może dojść do poparzenia.

Urządzenie podczas pracy ulega nagrzaniu. Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi wewnątrz kuchenki.

Podczas przemieszczania elementu grzejnego należy korzystać ze stosownych przyrządów i rękawic ochronnych dostarczonych razem z urządzeniem i upewnić się, czy temperatura wystarczająco się obniżyła po zakończeniu pracy (co najmniej 10 minut po zakończeniu grillowania lub działania w trybie kombinowanym).

ZAWSZE podczas wyjmowania potraw z kuchenki należy używać rękawic kuchennych w celu uniknięcia przypadkowych oparzeń.

W czasie otwierania drzwiczek kuchenki należy zachować od niej odległość wyciągniętej ręki.
Powód : Wydzielone gorące powietrze lub para mogą spowodować poparzenie.

Podczas podgrzewania napojów w kuchence mikrofalowej może w niektórych przypadkach dojść do opóźnionego gwałtownego wrzenia, dlatego należy ostrożnie obchodzić się z naczyniem. Aby temu zapobiec, należy przestrzegać poniższych zaleceń: ZAWSZE o wyłączeniu kuchenki należy odczekać co najmniej 20 sekund, aby temperatura się ustabilizowała. W czasie podgrzewania jedzenie można w razie potrzeby zamieszać, natomiast po podgrzaniu należy o tym ZAWSZE pamiętać. W przypadku poparzenia należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami PIERWSZEJ POMOCY:

- Zanurz oparzone miejsce w zimnej wodzie na co najmniej 10 minut.
- Załóż czysty, suchy opatrunek.
- Nie smaruj poparzonego miejsca kremami, tłuszczami lub płynami.
- Skontaktuj się z lekarzem

Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony przez producenta, w autoryzowanym serwisie lub przez wykwalifikowaną osobę.

Nie wolno dopuścić, by dzieci bawiły się urządzeniem.

Jajek w skorupkach i całych jajek na twardo nie należy podgrzewać w kuchenkach mikrofalowych, ponieważ mogą one eksplodować nawet po zakończeniu podgrzewania.

OSTRZEŻENIE: Przed podaniem zawartość butelek i słoiczków z jedzeniem dla dzieci należy wymieszać lub wstrząsnąć oraz sprawdzić temperaturę, aby uniknąć poparzenia.

OSTRZEŻENIE: Dzieci mogą korzystać z kuchenki mikrofalowej tylko po przekazaniu im odpowiednich informacji umożliwiających bezpieczne korzystanie z kuchenki oraz wyjaśnieniu ryzyka związanego z niewłaściwym jej użyciem.

OSTRZEŻENIE: Dzieci mogą z korzystać z trybu kombinowanego wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych ze względu na bardzo wysoką temperaturę gotowania.

GS89F_XEO-03817B_PL.indd 8 2010-11-11 11:26:30

Osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy (np. dzieci), nie powinny korzystać z urządzenia bez nadzoru lub przeszkolenia w zakresie obsługi przez inną osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

OSTRZEŻENIE: Podczas pracy urządzenia łatwo dostępne części mogą się nagrzewać. Aby uniknąć poparzenia, dzieci nie powinny zbliżać się do urządzenia.

OSTRZEŻENIE: W celu uniknięcia możliwości porażenia prądem elektrycznym, przed wymianą żarówki należy wyłączyć zasilanie urządzenia.

Nie dotykać wtyczki ani przewodu zasilającego wilgotnymi rękami.

- Grozi to porażeniem prądem elektrycznym.

Nie wyłączać kuchenki mikrofalowej poprzez odłączenie przewodu zasilającego, jeżeli urządzenie pracuje.

- Podłączenie wtyczki zasilania do gniazdka ściennego może wywołać iskrę i spowodować porażenie prądem elektrycznym lub pożar.

Żaden element opakowania nie powinien znaleźć się w zasięgu dzieci, ponieważ stanowi dla nich zagrożenie.

- Jeżeli dziecko ubierze worek na głowę, może dojść do uduszenia.

Osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy (np. dzieci) nie powinny korzystać z urządzenia bez nadzoru lub przeszkolenia w zakresie obsługi przez inną osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

- W przeciwnym wypadku może dojść do porażenia prądem elektrycznym, poparzenia lub obrażeń ciała.

Nigdy nie należy wykorzystywać urządzenia do innych celów niż gotowanie.

- W przeciwnym wypadku może dojść do pożaru.

Przed gotowaniem otwieraj szczelne pojemniki (butelki dziecięce, butelki na mleko itd.) i nacinaj produkty spożywcze posiadające skorupy (jajka, kasztany itd.) używając noża.

- W przeciwnym wypadku może dojść do poparzenia lub uszkodzeń ciała w wyniku ich eksplozji.

Nie dotykać wnętrza urządzenia bezpośrednio po zakończeniu gotowania, ponieważ jest ono gorące po długim czasie nagrzewania lub po podgrzaniu niewielkiej ilości jedzenia.

- W przeciwnym wypadku może dojść do poparzenia.

Nie używaj folii aluminiowej, metalowych przedmiotów (takich jak pojemniki, widelce itd.) lub pojemników ze złotymi lub srebrnymi ozdobami.

- Grozi to powstaniem iskier lub pożarem.

Nie wolno podgrzewać pojemników plastikowych lub papierowych i nie wolno używać funkcji kuchenki.

- W przeciwnym wypadku może dojść do pożaru.

Należy zwrócić uwagę na to, aby jedzenie gotowane w kuchence nie dotykało grzejnika.

- Może to spowodować pożar.

Nie podgrzewać jedzenia nadmiernie.

- Może to spowodować pożar.

Nie podgrzewać jedzenia opakowanego w papier lub gazetę.

- Może to spowodować pożar.

Nie używaj i nie umieszczaj łatwopalnych aerozoli lub przedmiotów w pobliżu kuchenki.

- Może to spowodować pożar lub wybuch.

Nie otwieraj drzwiczek, gdy gotowane jedzenie pali się.

- W przypadku otwarcia drzwiczek dojdzie do napływu tlenu co grozi wybuchem pożaru.

Nie wkładać palców, obcych substancji ani metalowych przedmiotów, takich jak szpilki czy igły, do wejść, gniazdek i innych otworów. W przypadku znalezienia się w nich obcych substancji należy odłączyć wtyczkę zasilania od gniazdka ściennego i skontaktować się z dostawcą produktu lub najbliższym serwisem.

- W przeciwnym wypadku może dojść do porażenia prądem elektrycznym lub uszkodzenia ciała.

NIE WOLNO napełniać naczynia do jego maksymalnej objętości i należy używać naczyń, których górna część jest szersza od dolnej, aby uniknąć wykipienia wrzącego płynu. Butelki o wąskich szyjkach mogą eksplodować w przypadku przegrzania.

NIE WOLNO podgrzewać pożywienia dla dziecka w butelce z założonym smoczkiem, ponieważ w przypadku przegrzania może ona wybuchnąć.

NIE WOLNO dotykać elementów grzejnych lub wewnętrznych ścianek kuchenki do czasu ostygnięcia kuchenki.

GS89F_XEO-03817B_PL.indd 9 2010-11-11 11:26:30

Nie wolno zanurzać kabla zasilającego ani wtyczki w wodzie; należy unikać ich kontaktu z gorącymi powierzchniami.

Nie wolno korzystać z urządzenia, jeśli kabel zasilania lub wtyczka są uszkodzone.

NIE WOLNO włączać pustej kuchenki mikrofalowej. Zasilanie zostanie automatycznie wyłączone ze względów bezpieczeństwa. Używanie kuchenki jest możliwe po odczekaniu przynajmniej 30 minut. Najlepiej zawsze umieszczać w kuchence szklankę z wodą. Woda może zaabsorbować energię mikrofalową w razie przypadkowego uruchomienia urządzenia.

OSTRZEŻENIE: Nie należy używać kuchenki, jeśli drzwiczki lub ich uszczelnienie są uszkodzone — muszą one najpierw zostać naprawione przez wykwalifikowaną osobę.

OSTRZEŻENIE: Płyny i pozostała żywność nie mogą być podgrzewane w szczelnie zamkniętych pojemnikach, gdyż może to spowodować ich wybuch.

W przypadku zalania urządzenia należy natychmiast odciąć zasilanie i skontaktować się z najbliższym serwisem.

- W przeciwnym wypadku może dojść do porażenia prądem elektrycznym lub wybuchu pożaru.

Jeżeli urządzenie wydaje dziwny dźwięk, swąd spalenizny lub dym, należy natychmiast odłączyć wtyczkę zasilania i skontaktować się z najbliższym serwisem.

- W przeciwnym wypadku może dojść do porażenia prądem elektrycznym lub wybuchu pożaru.

Nie próbuj samodzielnie naprawiać, rozkładać ani przerabiać urządzenia.

- Ponieważ prąd o wysokim napięciu płynie wewnątrz obudowy, może to doprowadzić do porażenia prądem elektrycznym lub pożaru.
- Użytkownik może zostać narażony na działanie fal elektromagnetycznych.
- Jeżeli konieczna jest naprawa urządzenia, należy skontaktować się z najbliższym serwisem.

OSTRZEŻENIE: Wykonywanie czynności serwisowych i naprawa urządzenia wymagająca zdjęcia pokrywy chroniącej przed promieniowaniem mikrofalowym przez osoby niewykwalifikowane może być bardzo niebezpieczne.

Jeżeli do urządzenia dostała się jakakolwiek obca substancja, np. woda, należy natychmiast odłączyć wtyczkę zasilania i skontaktować się z najbliższym serwisem.

- W przeciwnym wypadku może dojść do porażenia prądem elektrycznym lub wybuchu pożaru.

W przypadku zauważenia dymu kuchenkę należy wyłączyć oraz odłączyć od źródła zasilania; pozostawić drzwiczki kuchenki zamknięte w celu zduszenia płomienia.

PRZESTROGA Ostrzeżenia dotyczące użytkowania

Należy używać wyłącznie naczyń odpowiednich do stosowania w kuchenkach mikrofalowych. NIE UŻYWAĆ żadnych metalowych pojemników, zastawy ze złotymi lub srebrnymi zdobieniami, szpikulców, widelców itd. Należy usunąć druciane zamknięcia z plastikowych lub papierowych toreb.
Powód : Mogą one spowodować wystąpienie łuków elektrycznych oraz iskrzenia, co może doprowadzić do uszkodzenia kuchenki mikrofalowej.

Podgrzewanie żywności w plastikowych lub papierowych pojemnikach powinno odbywać się pod ścisłym nadzorem użytkownika ze względu na ryzyko zapłonu.

Przyrządzenie mniejszych ilości pożywienia wymaga krótszego czasu gotowania czy podgrzewania. W przypadku zastosowania normalnych czasów gotowania mogą one zostać zbyt mocno podgrzane lub nawet przypalone.

Podczas pracy urządzenia mogą być słyszalne „pstryknięcia” (szczególnie podczas rozmrażania).
Powód : Ten dźwięk występuje podczas zmian napięcia prądu i nie stanowi powodu do obaw.

NIGDY nie wolno pozwalać małym dzieciom bawić się kuchenką mikrofalową. Nie wolno również pozostawiać dzieci bez opieki w pobliżu pracującej kuchenki mikrofalowej. Nie powinno się trzymać ani chować bezpośrednio nad kuchenką przedmiotów, które mogą interesować dzieci.

Nie wolno dopuścić, by dzieci bawiły się urządzeniem.

Należy zachować ostrożność, ponieważ po podgrzaniu napoje i jedzenie mogą być bardzo gorące.

- Należy sprawdzić, czy produkty są wystarczająco schłodzone, zwłaszcza w przypadku karmienia dzieci.

Podczas podgrzewania płynów, takich jak woda i inne napoje, należy zachować ostrożność.

- Pamiętaj o mieszaniu w trakcie i po zakończeniu gotowania.
- Należy unikać używania śliskich pojemników z wąską szyjką.
- Pojemnik należy wyjąć co najmniej 30 sekund po zakończeniu podgrzewania.
- W przeciwnym wypadku może dojść do nagłego wylania się jego zawartości i poparzeń.

GS89F_XEO-03817B_PL.indd 10 2010-11-11 11:26:30

Bezpośrednio po gotowaniu nie należy brać do rąk jedzenia, ani innych produktów.

- Należy używać rękawic kuchennych, które chronią przed poparzeniami.
- Jeżeli pociągniesz ceramiczne naczynie lub wielozadaniową patelnię, jedzenie może wypaść i spowodować poparzenia.

Jeżeli powierzchnia jest pęknięta, należy wyłączyć zasilanie urządzenia.

- W przeciwnym wypadku może dojść do porażenia prądem elektrycznym.

Nie należy rysować szklanej powierzchni drzwiczek kuchenki ostrymi przedmiotami.

- Może to doprowadzić do uszkodzenia lub pęknięcia szybki.

Nie należy stawać na urządzeniu, ani umieszczać na nim przedmiotów (np. prania, pokrywy piekarnika, zapalonych świec, zapalonych papierosów, naczyń, substancji chemicznych, metalowych przedmiotów itd.).

- Przedmioty takie, jak szmatki mogą zostać przytrzaśnięte drzwiczkami.
- Może to doprowadzić do porażenia prądem elektrycznym, pożaru, problemów z urządzeniem lub obrażeń ciała.

Nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi rękami.

- Grozi to porażeniem prądem elektrycznym.

Nie należy rozpylać na powierzchni urządzenia lotnych substancji, np. środków owadobójczych.

- Są one nie tylko szkodliwe dla ludzi, ale też mogą przyczynić się do porażenia prądem elektrycznym, pożaru lub problemów z urządzeniem.

Nie należy wywierać nadmiernego nacisku lub uderzać drzwiczek i wnętrza urządzenia.

- Może to doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, a w konsekwencji obrażeń ciała w wyniku upływu prądu.
- Zwisanie z drzwi może spowodować upadek urządzenia i obrażenia ciała.
- Jeżeli drzwiczki są uszkodzone, nie wolno korzystać z urządzenia i należy skontaktować się z najbliższym serwisem.

Nie należy umieszczać urządzenia nad zlewem, a także szklanymi i innymi wrażliwymi przedmiotami.

- Może to doprowadzić do uszkodzenia zlewu lub szklanego przedmiotu.

Z urządzenia należy korzystać jedynie po zamknięciu drzwiczek.

- Jeżeli korzystasz z urządzenia zanieczyszczonego obcymi substancjami, takimi jak resztki jedzenia, może dojść do jego uszkodzenia.

Zdejmując opakowanie z jedzenia, które dopiero zostało wyjęte z urządzenia, należy zachować ostrożność.

- Jeżeli jedzenie jest gorące, podczas zdejmowania opakowania może dojść do poparzenia parą.

Urządzenia nie należy odłączać od sieci, ciągnąc za przewód zasilający. Zawsze należy pewnie chwycić wtyczkę i wyciągnąć ją prosto z gniazdka.

- Uszkodzenie przewodu może doprowadzić do zwarcia, pożaru i/lub porażenia prądem elektrycznym.

Nie należy zbliżać twarzy ani ciała do urządzenia podczas gotowania lub otwierania drzwiczek tuż po jego zakończeniu.

- Należy zadbać o to, aby dzieci nie zbliżały się do urządzenia.
- W przeciwnym wypadku może dojść do poparzenia.

Nie umieszczać jedzenia ani ciężkich przedmiotów nad drzwiczkami podczas otwierania.

- Jedzenie lub przedmiot może spaść i spowodować poparzenie lub uszkodzenie ciała.

Nie należy w sposób nagły ochładzać drzwiczek, środka urządzenia, ani naczyń poprzez szybkie oblanie wodą podczas lub tuż po zakończeniu gotowania.

- Może to doprowadzić do uszkodzenia urządzenia. Para lub pryśnięcie wodą może doprowadzić do poparzenia lub uszkodzenia ciała.

Urządzenie nie zostało zaprojektowane z myślą o współpracy z zewnętrznym urządzeniem wyłączającym lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.

GS89F_XEO-03817B_PL.indd 11 2010-11-11 11:26:30

⚠ OSTRZEŻENIE Ważne ostrzeżenia dotyczące czyszczenia

Nie należy czyścić urządzenia bezpośrednio spryskując je wodą. Do czyszczenia nie używać benzyny, rozpuszczalnika, ani alkoholu.

- Grozi to odbarwieniem, zniekształceniem, uszkodzeniem, porażeniem prądem elektrycznym lub pożarem.

Przed czyszczeniem lub konserwacją należy odłączyć urządzenie od gniazdka ściennego i usunąć resztki jedzenia z drzwiczek i piekarnika.

- W przeciwnym wypadku może dojść do porażenia prądem elektrycznym lub wybuchu pożaru.

Do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika nie wolno używać środków zawierających składniki ścierne lub ostrych szczotek metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może doprowadzić do popękania szyby.

Nie należy używać kuchenki mikrofalowej do suszenia papieru lub odzieży.

Dla własnego bezpieczeństwa nie wolno stosować myjek wysokociśnieniowych ani urządzeń do czyszczenia strumieniem pary.

Podczas samoczyszczenia powierzchnie rozgrzewają się bardziej niż zwykle i dlatego dzieci powinny znajdować się w bezpiecznej odległości. (tylko w modelu z funkcją czyszczenia)

W przypadku rozlania się większych ilości płynów należy usunąć go przed samoczyszczeniem, a w czasie samoczyszczenia pirolitycznego w piekarniku nie mogą znajdować się żadne przybory kuchenne. (tylko w modelu z funkcją czyszczenia)

⚠ PRZESTROGA Ostrzeżenia dotyczące czyszczenia

Kuchenkę należy regularnie czyścić i usuwać z niej wszelkie pozostałości jedzenia.

Nadmierne zabrudzenie kuchenki może spowodować uszkodzenia jej powierzchni i wpłynąć negatywnie na okres eksploatacji urządzenia lub doprowadzić do powstania niebezpiecznych sytuacji.

Należy uważać, aby nie zrobić sobie krzywdy podczas czyszczenia wnętrza i obudowy urządzenia.

- Zagrożenie stanowią ostre krawędzie.

Nie czyścić urządzenia parą.

- Może to doprowadzić do korozji.

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI ZAPOBIEGAJĄCE MOŻLIWEJ EKSPOZYCJI NA NADMIERNE DZIAŁANIE PROMIENIOWANIA MIKROFALOWEGO

Niestosowanie się do poniższych zasad bezpieczeństwa może narazić użytkownika na szkodliwe działanie promieniowania mikrofalowego.

(a) Pod żadnym pozorem nie wolno próbować uruchomić kuchenki z otwartymi drzwiczkami, manipulować przy blokadach bezpieczeństwa (zatrzaskach drzwiczek), ani wkładać przedmiotów do otworów blokad.

(b) Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów między drzwiczkami kuchenki a płytą czołową, ani dopuszczać do gromadzenia się jedzenia lub resztek środków czyszczących na powierzchniach uszczelniających. Po użyciu kuchenki drzwiczki i ich powierzchnie uszczelniające należy wytrzeć najpierw wilgotną, a potem suchą miękką szmatką.

(c) W przypadku uszkodzenia kuchenki nie wolno jej uruchamiać, dopóki nie zostanie naprawiona przez wykwalifikowanego pracownika serwisu, odpowiednio przeszkolonego przez producenta. Należy zwrócić szczególną uwagę na prawidłowe zamykanie się drzwiczek kuchenki oraz uszkodzenie następujących elementów:
(1) Drzwiczki (nie mogą być wygięte)
(2) Zawiasy drzwiczek (nie mogą być ułamane lub poluzowane)
(3) Uszczelnienie drzwiczek i powierzchnie uszczelniające

(d) Regulacja i naprawa kuchenki powinny być wykonywane tylko przez wykwalifikowanych pracowników serwisu, odpowiednio przeszkolonych przez producenta.

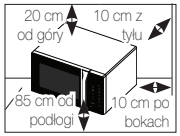
Ten produkt jest urządzeniem Grupy 2 Klasy B według ISM. Definicja grupy 2 obejmuje wszystkie urządzenia ISM, w których przypadku energia o częstotliwości radiowej jest wytwarzana rozmyślnie i/lub wykorzystywana w formie promieniowania elektromagnetycznego do obróbki materiału, obróbki typu EDM i spawania łukowego. Jako urządzenie Klasy B, jest ono właściwe do użytku w gospodarstwach domowych i lokali podłączonych bezpośrednio do sieci niskiego napięcia, która dostarcza prąd do budynków wykorzystywanych w celach mieszkaniowych.

GS89F_XEO-03817B_PL.indd 12 2010-11-11 11:26:30

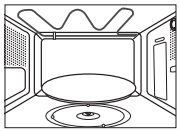
INSTALOWANIE KUCHENKI MIKROFALOWEJ

Ustaw kuchenkę na płaskiej powierzchni, 85 cm od podłogi. Powierzchnia powinna mieć wytrzymałość odpowiednią do ciężaru kuchenki.

1. Instalując kuchenkę, zapewnij jej odpowiednią wentylację, pozostawiając przynajmniej 10 cm przestrzeni z tyłu i po bokach urządzenia oraz 20 cm nad urządzeniem.



2. Wyjmij wszystkie materiały opakowania z wnętrza kuchenki. Zainstaluj pierścień obrotowy i tacę obrotową. Upewnij się, że taca obraca się swobodnie.



3. Ustaw kuchenkę mikrofalową w pobliżu wolnego gniazdka elektrycznego.

Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony na specjalny przewód lub zestaw dostępny u producenta lub w autoryzowanym serwisie.
W celu zapewnienia bezpieczeństwa kabel należy podłączyć do 3-bolcowego, uziemionego gniazdka prądu zmiennego o napięciu 230 V i częstotliwości 50 Hz. Uszkodzony przewód zasilający urządzenia należy wymienić na specjalny przewód.

Nie należy instalować kuchenki mikrofalowej w gorących lub wilgotnych miejscach, na przykład w pobliżu zwykłej kuchenki lub kaloryfera. Należy przestrzegać parametrów technicznych kuchenki dotyczących źródła zasilania, a zastosowany przedłużacz musi spełniać takie same normy, jak przewód zasilający dostarczony z kuchenką. Przed pierwszym użyciem kuchenki mikrofalowej należy przetrzeć jej wnętrze i uszczelnienie drzwiczek zwilżoną szmatką.

USTAWIANIE GODZINY

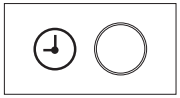
Kuchenka mikrofalowa jest wyposażona we wbudowany zegar. Gdy zostanie włączone zasilanie, na ekranie wyświetli się automatycznie „:0”, „88:88” lub „12:00”.
Ustaw aktualny czas. Godzina może być wyświetlana w formacie 12- i 24-godzinnym. Zegar należy ustawić w następujących przypadkach:

- przy pierwszej instalacji kuchenki mikrofalowej
- po awarii zasilania

Należy pamiętać o zaktualizowaniu ustawień zegara po przejściu na czas letni lub zimowy.

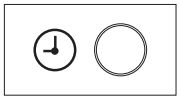
1. **Aby wyświetlić czas w formacie:** — **Naciśnij przycisk ⏲:**

24-godzinnym	Jednokrotnie
12-godzinnym	Dwukrotnie



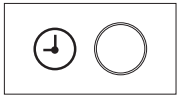
2. Za pomocą przycisków (—) i (+) ustaw godzinę.

3. Naciśnij przycisk ⏲.



4. Za pomocą przycisków (—) i (+) ustaw minuty.

5. Naciśnij przycisk ⏲.



POLSKI

GS89F_XEO-03817B_PL.indd 13 2010-11-11 11:26:31

CO ROBIĆ W PRZYPADKU WYSTĄPIENIA PROBLEMU LUB WĄTPLIWOŚCI

W przypadku wystąpienia któregokolwiek z problemów opisanych poniżej należy wypróbować sugerowane rozwiązania.

Jest to zjawisko normalne.

- Skraplanie się wilgoci wewnątrz kuchenki
- Podmuchy powietrza w okolicach drzwiczek i obudowy
- Odbijanie światła wokół drzwiczek i obudowy
- Wydobywanie się pary z otworów wentylacyjnych lub w okolicach drzwiczek

Kuchenka nie uruchamia się po naciśnięciu przycisku ◇.

- Czy drzwiczki są poprawnie zamknięte?

Jedzenie nie jest wcale gotowe.

- Czy wyłącznik czasowy został ustawiony poprawnie i/lub został naciśnięty przycisk ◇?
- Czy drzwiczki są zamknięte?
- Czy obwód sieci elektrycznej nie został przeciążony, co spowodowało przepalenie lub wyskoczenie bezpiecznika?

Jedzenie jest za mało lub zbyt mocno ugotowane.

- Czy dla danego typu żywności został ustawiony odpowiedni czas przygotowania?
- Czy został wybrany odpowiedni poziom mocy?

Wewnątrz kuchenki występuje iskrzenie i trzaski (powstaje łuk elektryczny).

- Czy zostało użyte naczynie z metalowymi zdobieniami?
- Czy w kuchence znajduje się widelec lub inny metalowy przedmiot?
- Czy folia aluminiowa znajduje się zbyt blisko wewnętrznych ścianek?

Działanie kuchenki zakłóca pracę radia i telewizora.

- Podczas pracy kuchenki mogą występować niewielkie zakłócenia pracy radia i telewizora. Jest to zjawisko normalne. Aby rozwiązać ten problem, kuchenkę należy zainstalować z dala od telewizora, radia i anteny.
- Jeśli mikroprocesor kuchenki wykryje zakłócenia, ustawienia wyświetlacza mogą zostać wyzerowane. Aby rozwiązać ten problem, odłącz kabel zasilania i podłącz go ponownie. Ustaw ponownie godzinę.

Jeżeli powyższe wskazówki nie umożliwiają rozwiązania problemu, należy skontaktować się z lokalnym sprzedawcą lub serwisem firmy SAMSUNG.

GOTOWANIE/PODGRZEWANIE

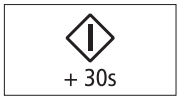
Poniższa procedura opisuje sposób gotowania i podgrzewania pożywienia. Należy zawsze sprawdzać ustawienia gotowania przed pozostawieniem kuchenki bez nadzoru.
Najpierw umieść jedzenie na środku tacy obrotowej. Następnie zamknij drzwiczki.

1. Naciśnij przycisk .

Efekt: Zostanie wyświetlona wartość 800 W (maksymalna moc gotowania): Ustaw odpowiedni poziom mocy, naciskając przycisk aż do momentu wyświetlenia żądanej wartości. Szczegółowe informacje można znaleźć w tabeli poziomów mocy.

2. Ustaw czas gotowania za pomocą przycisków (—) i (+).

3. Naciśnij przycisk ◇.



Efekt: W kuchence zapali się światło, a taca zacznie się obracać.

1) Rozpocznie się gotowanie, a po jego zakończeniu wyemitowane zostaną się 4 sygnały dźwiękowe.
2) Kuchenka 3 razy przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

Nie wolno włączać pustej kuchenki mikrofalowej.

W przypadku potrzeby podgrzania pożywienia w krótkim czasie, stosując maksymalną moc (800 W), wystarczy nacisnąć przycisk **+30s** w celu dodania kolejnych 30 sekund czasu gotowania. Kuchenka zostanie natychmiast uruchomiona.

GS89F_XEO-03817B_PL.indd 14 2010-11-11 11:26:31

POZIOMY MOCY

Do wyboru są poniższe poziomy mocy.

Poziom mocy	Wyjście	
	MIKROFALE	GRILL
WYSOKI	800 W	-
PODWYŻSZONY	600 W	-
ŚREDNI	450 W	-
OBNIŻONY	300 W	-
ROZMRAŻANIE	180 W	-
NISKI / UTRZYMYWANIE TEMPERATURY	100 W	-
GRILL	-	1100 W
KOMBI I	600 W	1100 W
KOMBI II	450 W	1100 W
KOMBI III	300 W	1100 W

W przypadku wybrania wyższego poziomu mocy należy zmniejszyć czas gotowania.

W przypadku niższego poziomu mocy należy zwiększyć czas gotowania.

DOSTOSOWYWANIE CZASU PRACY

Możesz zwiększyć czas gotowania, naciskając przycisk +30s. Każde naciśnięcie dodaje 30 sekund do czasu gotowania.

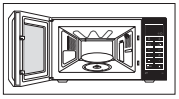
Naciśnij przycisk **+30s**, aby dodać 30 sekund do czasu gotowania.

ZATRZYMYWANIE PRACY KUCHENKI

Gotowanie można przerwać w każdej chwili, aby sprawdzić potrawę.

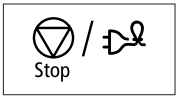
1. Aby chwilowo zatrzymać gotowanie:
Otwórz drzwiczki

Efekt: Gotowanie zostanie zatrzymane. Aby wznowić gotowanie, zamknij drzwiczki i naciśnij ponownie przycisk ◇.



2. Aby całkowicie zatrzymać gotowanie:
Naciśnij przycisk ▽.

Efekt: Gotowanie zostanie zatrzymane.

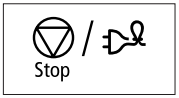


Możesz anulować dowolne ustawienie przed rozpoczęciem gotowania, naciskając przycisk **Stop** (▽).

USTAWIANIE TRYBU OSZCZĘDZANIA ENERGII

Kuchenka dysponuje trybem oszczędzania energii. Ta funkcja pozwala oszczędzać prąd, gdy kuchenka nie jest używana.

- Kuchenka przełączy się automatycznie w tryb oszczędzania energii po 5 minutach nieużywania. W trybie oszczędzania energii wyświetlacz jest pusty i nie można korzystać z kuchenki.
- Aby wyłączyć tryb oszczędzania energii, wystarczy otworzyć drzwiczki, po czym na wyświetlaczu pojawi się „0". Kuchenka jest gotowa do użycia.
- Jeśli chcesz włączyć tryb oszczędzania energii, naciśnij przycisk **Oszczędzanie energii** ().



POLSKI

GS89F_XEO-03817B_PL.indd 15 2010-11-11 11:26:32

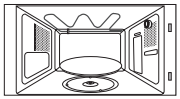
KORZYSTANIE Z CZYSZCZENIA PAROWEGO (TYLKO MODEL GS89F)

Powierzchnia wnęki pokrywa się parą wydzielaną przez system czyszczenia parowego.
Po użyciu funkcji czyszczenia parowego wnękę kuchenki można z łatwością wyczyścić.

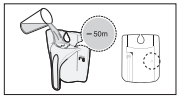
Z funkcji tej należy korzystać dopiero po całkowitym ostygnięciu kuchenki (do temperatury pokojowej).

Należy używać wyłącznie zwykłej wody, a nie wody destylowanej.

1. Otwórz drzwiczki.

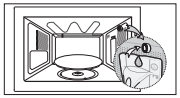


2. Wypełnij pojemnik wodą do wysokości oznaczonej linią. Odpowiada to objętości około 50 ml.



Więcej niż 50 ml wody może spowodować do wyciekania wody przez otwór znajdujący się z tyłu. Upewnij się, że ilość wody nie przekracza 50 ml.

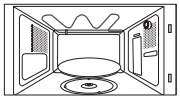
3. Włóż pojemnik do górnego uchwytu umieszczonego na prawej ściance komory gotowania.



4. Zamknij drzwiczki.

5. Naciśnij przycisk **Czyszczenie parowe** ( ). Podczas czyszczenia parowego szybka może być **ZAPAROWANA**. To nie jest wada, **PO PROSTU PARA ZASŁANIA** światło **WEWNĄTRZ URZĄDZENIA.**

6. Otwórz drzwiczki.



7. Wnętrze kuchenki należy wyczyścić suchą ścierką do naczyń. Wyjmij tacę obrotową, a następnie wyczyść sam stojak ręcznikiem papierowym.

⚠ Pojemnika z wodą można używać wyłącznie w trybie „**Czyszczenia parowego**".

Gotując dania nie mające postaci płynnej, należy wyjąć pojemnik z wodą, ponieważ może on ulec uszkodzeniu i spowodować pożar kuchenki mikrofalowej.

GS89F_XEO-03817B_PL.indd 16 2010-11-11 11:26:34

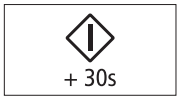
KORZYSTANIE Z FUNKCJI AUTOMATYCZNEGO PODGRZEWANIA

Funkcja automatycznego podgrzewania ma cztery fabrycznie zaprogramowane czasy gotowania.
Nie wymagają one ustawiania czasu gotowania ani poziomu mocy.
Liczbę porcji można ustawić za pomocą przycisków (—) i (+).
Najpierw umieść potrawę na środku tacy obrotowej i zamknij drzwiczki.

1. Wybierz rodzaj rozmrażanego jedzenia, naciskając raz lub kilka razy przycisk **Automatycznego podgrzewania** (♨).

2. Wybierz wielkość porcji za pomocą przycisków (—) i (+).
Więcej informacji można znaleźć w tabeli na sąsiedniej stronie.

3. Naciśnij przycisk ⏀.



Efekt: Kuchenka rozpocznie pracę. Po zakończeniu gotowania:

1) Wyemitowane zostaną 4 sygnały dźwiękowe.
2) Kuchenka 3 razy przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

Należy używać tylko tych składników, które można bezpiecznie podgrzewać w kuchence mikrofalowej.

USTAWIENIA AUTOMATYCZNEGO PODGRZEWANIA

W poniższej tabeli przedstawiono różne programy automatycznego podgrzewania, ilości, czasy oczekiwania po ugotowaniu potraw oraz odpowiednie zalecenia.

Symbol/ Potrawa	Porcja	Czas oczekiwania	Zalecenia
1. Gotowe danie (schłodzone)	300-350 g 400-450 g	3 min	Ułóż danie na talerzu ceramicznym i owiń folią do kuchenek mikrofalowych. Ten program jest odpowiedni do przygotowywania posiłków zawierających 3 składniki (np. mięso z sosem, warzywa i dodatki — ziemniaki, ryż lub makaron).
2. Zupy/sosy (schłodzone)	200-250 g 300-350 g 400-450 g	3 min	Wlej zupę/sos do głębokiego talerza ceramicznego lub do ceramicznej miski. Przykryj naczynie w czasie gotowania i oczekiwania. Wymieszaj przed rozpoczęciem i po upłynięciu czasu oczekiwania.
3. Napoje (kawa, mleko, herbata lub woda o temperaturze pokojowej)	150 ml (1 filiżanka) 250 ml (1 kubek)	1-2 min	Wlej napój do ceramicznej filiżanki (150 ml) lub kubka (250 ml) i umieść na środku tacy obrotowej. Podgrzewaj bez przykrycia. Dokładnie wymieszaj przed rozpoczęciem i po upłynięciu czasu oczekiwania. Zachowaj ostrożność przy wyjmowaniu naczynia z napojem (patrz instrukcje bezpieczeństwa dotyczące gotowania płynów).
4. Danie z makaronu (mrożone)	200 g 400 g	3 min	Umieść mrożone danie z makaronu w szklanym naczyniu żaroodpornym odpowiedniej wielkości. Postaw potrawę na ruszcie. Ten program jest odpowiedni do przygotowywania mrożonych dań z makaronu typu lasagne, cannelloni czy macaroni.

POLSKI

GS89F_XEO-03817B_PL.indd 17 2010-11-11 11:26:35

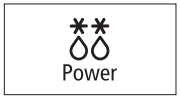
KORZYSTANIE Z AUTOMATYCZNEJ FUNKCJI SZYBKIEGO ROZMRAŻANIA

Funkcja szybkiego rozmrażania umożliwia rozmrażanie mięsa, drobiu, ryb, chleba i ciast. Czas rozmrażania i poziom mocy są ustawiane automatycznie.
Wystarczy wybrać odpowiedni program i określić wagę.

Należy używać tylko naczyń, które są bezpieczne dla kuchenek mikrofalowych.

Najpierw umieść zmrożoną potrawę na środku tacy obrotowej i zamknij drzwiczki.

1. Wybierz rodzaj przygotowywanego jedzenia, naciskając przycisk **Szybkie rozmrażanie** (⁂) odpowiednią liczbę razy. Więcej informacji można znaleźć w tabeli na sąsiedniej stronie.



2. Wybierz wagę produktu za pomocą przycisków (—) i (+).
Maksymalna wartość ustawienia to 1500 g.

3. Naciśnij przycisk ⏀.

Efekt:

- Rozpocznie się rozmrażanie.
- W połowie procesu rozmrażania kuchenka emituje sygnał dźwiękowy, przypominając o konieczności obrócenia jedzenia.
- Naciśnij ponownie przycisk ⏀, aby zakończyć rozmrażanie.

Istnieje również możliwość ręcznego ustawienia procesu rozmrażania. W tym celu należy wybrać funkcję gotowanie / podgrzewanie z poziomem mocy 180 W. Szczegółowe informacje na ten temat można znaleźć w rozdziale „Gotowanie/Podgrzewanie” (s. 14).

USTAWIENIA SZYBKIEGO ROZMRAŻANIA

W poniższej tabeli przedstawiono poszczególne programy szybkiego rozmrażania, ilości, czas rozmrażania i odpowiednie zalecenia.
Przed rozpoczęciem rozmrażania należy wyjąć produkt z opakowania.
Umieść mięso, drób, rybę, chleb lub ciasto na talerzu ceramicznym.

Symbol/ Potrawa	Porcja	Czas oczekiwania	Zalecenia
1. Mięso	200-1500 g	20-60 min	Osłoń brzegi folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć mięso. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wołowiny, baraniny, wieprzowiny, steków, mięsa krojonego i mielonego.
2. Drób	200-1500 g	20-60 min	Osłoń końce udek i skrzydełek folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć drób na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych kurczaków lub kawałków kurczaka.
3. Ryby	200-1500 g	20-50 min	Osłoń ogon ryby folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć rybę na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych ryb lub filetów rybnych.
4. Chleb/ ciasto	125-625 g	5-20 min	Umieść chleb na kawałku ręcznika papierowego i po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Połóż ciasto na talerzu ceramicznym i - jeśli to możliwe - po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Kuchenka działa przez cały czas i wyłącza się po otwarciu drzwiczek. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wszystkich rodzajów chleba krojonego lub całego, a także bułek i bagietek. Bułki należy ułożyć w okrąg. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wszystkich rodzajów ciast drożdżowych, francuskich, biszkoptów i serników. Nie jest odpowiedni do ciasta kruchego, ciast z kremem lub z owocami ani ciast z dekoracją czekoladową.

Wybierz funkcję Ręczne Rozmrażanie i ustaw poziom mocy na 180 W, jeśli chcesz ręcznie uruchomić proces rozmrażania. Więcej informacji na temat ręcznego rozmrażania oraz czasu rozmrażania można znaleźć na str. 34.

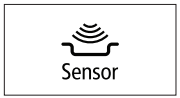
GS89F_XEO-03817B_PL.indd 18 2010-11-11 11:26:35

KORZYSTANIE Z FUNKCJI AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA

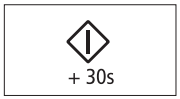
Funkcja automatycznego gotowania umożliwia korzystanie z fabrycznie zaprogramowanych 5 czasów gotowania.
Nie wymagają one ustawiania czasu gotowania ani poziomu mocy.
Kategorię automatycznego gotowania można ustawić za pomocą przycisków (—) i (+).
Najpierw umieść potrawę na środku tacy obrotowej i zamknij drzwiczki.

Należy używać tylko naczyń, które są bezpieczne dla kuchenek mikrofalowych.

1. Wybierz rodzaj przygotowywanego jedzenia, naciskając przycisk **Sensor Cook** (Automatyczne gotowanie) (Sensor) odpowiednią liczbę razy. Więcej informacji można znaleźć w tabeli na sąsiedniej stronie.



2. Naciśnij przycisk ◇.



Efekt: Kuchenka rozpocznie pracę. Po zakończeniu gotowania:

1) Wyemitowane zostaną 4 sygnały dźwiękowe.
2) Kuchenka 3 razy przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

Należy używać tylko tych składników, które można bezpiecznie podgrzewać w kuchence mikrofalowej.

USTAWIENIA AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA

Poniższa tabela przedstawia 5 programów automatycznego gotowania. Zawiera ona zalecane zakresy wag potraw, czasy oczekiwania po gotowaniu oraz odpowiednie zalecenia. Po rozpoczęciu gotowania czas i poziomy mocy zostaną obliczone automatycznie. Proces gotowania jest kontrolowany przez system czujników dla wygody użytkownika.
Wyjmując, używaj rękawic ochronnych!

Symbol/ Potrawa	Wielkość porcji (g)	Czas oczekiwania (min)	Zalecenia
1. Różyczki brokułów	200-500	1-2	Umyj i wyczyść brokuły i przygotuj różyczki. Rozłóż je równomiernie w szklanej misie z przykrywką. Dodaj 30-45 ml (2-3 łyżki stołowe) wody. Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj. Program służy do przygotowywania brokułów, cukinii, bakłażana, dyni i papryki.
2. Plastry marchwi	200-500	1-2	Opłucz i oczyść marchew, następnie potnij na równe okrągłe plasterki. Umieść je w szklanej misie z przykrywką. Dodaj 30-45 ml (2-3 łyżki stołowe) wody. Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj. Program służy do przygotowywania marchwi, różyczek kalafiora i rzepy.
3. Obrane ziemniaki	200-800	2-3	Umyć i obrać ziemniaki, a następnie pokroić je w kostkę równej wielkości. Umieść je w szklanej misie z przykrywką. Dodaj 45-60 ml (3-4 łyżki stołowe) wody. Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem.
4. Zupy schłodzone	250-500	2-3	Wyłóż potrawę na głęboki talerz ceramiczny lub do ceramicznej miski i przykryj plastikową pokrywką na czas podgrzewania. Umieść zupę na środku tacy obrotowej. Dokładnie wymieszaj przed rozpoczęciem i po upłynięciu czasu oczekiwania.
5. Mrożone zupy (-18°C)	250-500 g	2-3	Przebij folię mrożonej zupy i umieść na środku tacy obrotowej. Umieść zupę na środku tacy obrotowej. Dokładnie wymieszaj przed rozpoczęciem i po upłynięciu czasu oczekiwania.

POLSKI

GS89F_XEO-03817B_PL.indd 19 2010-11-11 11:26:37

Instrukcje dotyczące automatycznego czujnika

Czujnik umożliwia automatyczne przygotowywanie potraw, ponieważ wykrywa gazy wydzielane przez gotowane pokarmy.

- Podczas gotowania wydzielanych jest wiele gazów. Automatyczny czujnik umożliwia określenie właściwego czasu i poziomu mocy na podstawie wykrywanych gazów. W ten sposób eliminuje konieczność ustawiania czasu gotowania i poziomu mocy przez użytkownika.
- Kiedy podczas automatycznego gotowania pojemnik zostanie przykryty pokrywą lub folią, automatyczny czujnik wykrywa gazy wydzielane po nasyceniu pojemnika parą.
- Na krótko przed zakończeniem gotowania wyświetlany jest czas pozostały do końca procesu. Jeśli jest to konieczne, w tym momencie należy zamieszać lub obrócić potrawę, aby zapewnić jej równomierne przygotowanie.
- Przed przygotowaniem potrawy z użyciem automatycznego czujnika, może ona zostać przyprawiona ziołami, przyprawami lub sosami. Uwaga - sól i cukier mogą powodować plamy spalenizny na potrawie. Dlatego te składniki należy dodawać po zakończeniu gotowania.
- Dzięki tabliczce funkcji Więcej/Mniej można wydłużać i skracać czas gotowania. Tej funkcji należy używać do dostosowania stopnia przygotowania potrawy do osobistych upodobań. Przybory i pokrywa do gotowania automatycznego.
- Aby uzyskać najlepsze wyniki gotowania z użyciem tej funkcji, należy przestrzegać wskazówek dotyczących wyboru odpowiednich pojemników i pokryw, wskazanych w schematach w niniejszej instrukcji.
- Należy zawsze używać pojemników, które można bezpiecznie stosować w kuchenkach mikrofalowych, i ich pokryw lub folii plastikowej. W przypadku folii plastikowej należy odchylić jeden narożnik, aby umożliwić wydostawanie się pary w odpowiednim tempie.
- Należy zawsze używać pokrywy przeznaczonej do danego naczynia. Jeśli naczynie nie ma własnej pokrywy, należy użyć folii plastikowej.
- Pojemniki należy wypełniać co najmniej do połowy.
- Potrawy należy mieszać lub obracać pod koniec cyklu automatycznego gotowania, gdy na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie do ustawionego czasu.

Przybory i pokrywa do gotowania automatycznego

- Aby uzyskać najlepsze wyniki gotowania z użyciem tej funkcji, należy przestrzegać wskazówek dotyczących wyboru odpowiednich pojemników i pokryw, wskazanych w schematach w niniejszej instrukcji.
- Należy zawsze używać pojemników, które można bezpiecznie stosować w kuchenkach mikrofalowych, i ich pokryw lub folii plastikowej. W przypadku folii plastikowej należy odchylić jeden narożnik, aby umożliwić wydostawanie się pary w odpowiednim tempie.
- Należy zawsze używać pokrywy przeznaczonej do danego naczynia. Jeśli naczynie nie ma własnej pokrywy, należy użyć folii plastikowej.
- Pojemniki należy wypełniać co najmniej do połowy.
- Potrawy należy mieszać lub obracać pod koniec cyklu automatycznego gotowania, gdy na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie czasu.

Ważne

- Po zainstalowaniu kuchenki i podłączeniu jej do sieci elektrycznej nie należy wyciągać przewodu zasilającego z gniazdka. Aby zapewnić odpowiednią jakość gotowanych potraw, należy odczekać pewien czas wymagany do ustabilizowania czujnika gazu.
- Nie należy używać automatycznego czujnika do gotowania ciągłego (tj. procesów gotowania następujących bezpośrednio po sobie).
- Kuchenkę należy zainstalować w dobrze wietrzonym miejscu, aby zapewnić odpowiednie chłodzenie i przepływ powietrza oraz precyzyjną pracę czujnika.
- Aby zapewnić najlepsze wyniki gotowania, nie należy używać automatycznego czujnika, gdy temperatura otoczenia jest zbyt niska lub zbyt wysoka.
- Nie należy używać lotnych detergentów do czyszczenia kuchenki mikrofalowej. Gaz powstały po użyciu takiego detergentu może mieć niekorzystny wpływ na czujnik.
- Nie należy umieszczać kuchenki w pobliżu urządzeń emitujących gaz lub wysoki poziom wilgoci, ponieważ takie warunki uniemożliwiają prawidłową pracę automatycznego czujnika.
- Wnękę kuchenki należy zawsze utrzymywać w czystości. Rozlane płyny należy zetrzeć wilgotną ściereczką. Kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona wyłącznie do użytku domowego.

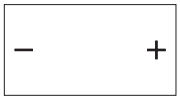
GS89F_XEO-03817B_PL.indd 20 2010-11-11 11:26:37

KORZYSTANIE Z FUNKCJI AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA NA PARZE (TYLKO MODEL GS89F-SP)

W przypadku korzystania z funkcji gotowania na parze czas gotowania jest ustawiany automatycznie. Ilość porcji można ustawić za pomocą przycisków (—) i (+). Podczas korzystania z funkcji gotowania na parze należy używać plastikowego naczynia do gotowania na parze. Najpierw umieść plastikowe naczynie do gotowania na parze na środku tacy obrotowej i zamknij drzwiczki.

1. Wybierz rodzaj gotowanego jedzenia, naciskając przycisk **Para** ( ) odpowiednią liczbę razy.

2. Ustaw czas gotowania za pomocą przycisków (—) i (+). Więcej informacji można znaleźć w tabeli na sąsiedniej stronie.



3. Naciśnij przycisk ◈.

Efekt: Kuchenka rozpocznie pracę. Po zakończeniu gotowania:

1) Wyemitowane zostaną 4 sygnały dźwiękowe.
2) Wyemitowane zostaną 3 sygnały dźwiękowe (jeden na minutę) przypominające o zakończeniu gotowania.
3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

Porady dotyczące gotowania na parze

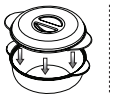
Elementy naczynia do gotowania na parze

Misa

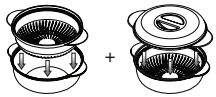
Kosz

Pokrywka

Obsługa naczynia do gotowania na parze



(Misa + przykrywka)



(Misa + kosz + przykrywka)

USTAWIENIA AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA NA PARZE

W poniższej tabeli przedstawiono 5 programów automatycznego gotowania na parze, ilości, czasy oczekiwania oraz odpowiednie zalecenia. Podczas korzystania z funkcji gotowania na parze należy zawsze używać naczynia do gotowania na parze i dodawać wody zgodnie z instrukcjami umieszczonymi w tabeli. Jedzenie zostanie przygotowane przy użyciu mikrofal i z pomocą pary.

Symbol/ Potrawa	Wielkość porcji (g)	Czas oczekiwania (min)	Obsługa	Zalecenia
1. Świeże warzywa	100-150 200-250 300-350 400-450 500-550	1-2	Misa, kosz i przykrywka oraz 2-5 łyżek stołowych wody, zależnie od ilości	Po umyciu, oczyszczeniu i pocięciu na kawałki o podobnej wielkości zważ warzywa. Włóż kosz do misy naczynia do gotowania na parze. Ułóż warzywa na tacce. Dodaj 30 ml (2 łyżki) wody w przypadku gotowania 100-350 g lub 45 ml (3 łyżki) w przypadku 500-550 g. Przykryj pokrywką.
2. Filety rybne	100-150 200-250 300-350 400-450	2-3	Misa, kosz i przykrywka oraz 100 ml wody	Opłucz i przygotuj świeże filety rybne oraz skrop je sokiem z cytryny. Wlej 100 ml wody do misy naczynia do gotowania na parze. Ułóż filety obok siebie w koszu, włóż kosz do misy i przykryj pokrywką.

POLSKI

GS89F_XEO-03817B_PL.indd 21 2010-11-11 11:26:38

Symbol/ Potrawa	Wielkość porcji (g)	Czas oczekiwania (min)	Obsługa	Zalecenia
3. Pierś z kurczaka	100-150 200-250 300-350 400-450	2-3	Misa, kosz i przykrywka oraz 100 ml wody	Opłucz i przygotuj piersi z kurczaka. 2-3 razy natnij nożem powierzchnię piersi. Wlej 100 ml wody do misy naczynia do gotowania na parze. Ułóż piersi obok siebie w koszu, włóż kosz do misy i przykryj pokrywką.
4. Obrane ziemniaki	100-150 200-250 300-350 400-450 500-550 600-650	2-3	Misa z pokrywką	Po obraniu, umyciu i pocięciu na kawałki o podobnej wielkości zważ ziemniaki. Włóż je do misy naczynia do gotowania na parze. Dodaj 15-30 ml (1-2 łyżki) wody w przypadku gotowania 100-350 g lub 45-60 ml (3-4 łyżki) w przypadku 400-650 g. Przykryj pokrywką.
5. Ryż biały	150-200 250-300 350-400	4-5	Misa z pokrywką	Należy używać białego, preparowanego termicznie ryżu. Wsyp ryż do misy naczynia do gotowania na parze. Dodaj podwójną ilość zimnej wody. Przykryć naczynie pokrywką. Po gotowaniu zamieszaj ryż jeszcze przed odczekaniem określonego czasu. Usuń wilgoć z komory kuchenki za pomocą ręcznika papierowego.

USTAWIENIA RĘCZNEGO GOTOWANIA NA PARZE

Potrawa	Porcja	Zasilanie	Czas (min)	Czas oczekiwania (min)	Instrukcje
Karczochy	300 g (1-2 szt.)	800 W	5-6	1-2	Karczochy opłukać i oczyścić. Włożyć do misy. Dodać łyżkę soku z cytryny. Przykryć naczynie pokrywką.
Świeże warzywa	300 g	800 W	4-5	1-2	Po umyciu, oczyszczeniu i pocięciu na kawałki o podobnej wielkości zważyć warzywa (np. różyczki brokułów lub kalafiora, marchew, paprykę). Włożyć kosz do misy. Równomiernie rozmieścić warzywa w koszu. Dodać 2 łyżki wody. Przykryć naczynie pokrywką.
Mrożone warzywa	300 g	600 W	7-8	2-3	Mrożone warzywa umieścić w koszu i w misie. Dodać łyżkę wody. Przykryć naczynie pokrywką. Po ugotowaniu i zakończeniu czasu oczekiwania dokładnie zamieszać.

GS89F_XEO-03817B_PL.indd 22 2010-11-11 11:26:38

Potrawa	Porcja	Zasilanie	Czas (min)	Czas oczekiwania (min)	Instrukcje
Świeże filety rybne	300 g	1. etap: 800 W 2. etap: 450 W	1-2 5-6	1-2	Opłukać i przygotować filety rybne, np. z rdzawca, karmazyna lub łososia. Polej sokiem z cytryny. Włożyć kosz do misy. Ułożyć filety obok siebie. Dodaj 100 ml zimnej wody. Przykryć naczynie pokrywką.
Pierś z kurczaka	300 g	1. etap: 800 W 2. etap: 600 W	1-2 7-8	1-2	Opłukać piersi z kurczaka. 2-3 razy naciąć nożem powierzchnię. Włożyć kosz do misy. Ułożyć piersi z kurczaka obok siebie. Dodaj 100ml zimnej wody. Przykryć naczynie pokrywką.
Ryż	250 g	800 W	15-18	5-10	Włożyć ryż preparowany termicznie do misy. Dodaj 500ml zimnej wody. Przykryć naczynie pokrywką. Po ugotowaniu należy odczekać 5 minut (ryż biały) lub 10 minut (ryż brązowy).
Ziemniaki w mundurkach	500 g	800 W	7-8	2-3	Zważyć i opłukać ziemniaki, a następnie umieścić je w misie. Dodać 3 łyżki wody. Przykryć naczynie pokrywką.

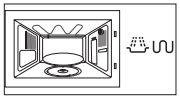
Potrawa	Porcja	Zasilanie	Czas (min)	Czas oczekiwania (min)	Instrukcje
Potrawy duszone (schłodzone)	400 g	600 W	5-6	1-2	Włożyć potrawę do misy. Przykryć naczynie pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie zamieszać.
Mrożone pyzy drożdżowe z nadzieniem owocowym	150 g	600 W	1-2	2-3	Pyzy zwilżyć z wierzchu zimną wodą. Umieścić 1-2 mrożone pyzy obok siebie w koszu. Włożyć kosz do misy. Przykryć naczynie pokrywką.
Kompot owocowy	250 g	800 W	3-4	2-3	Świeże owoce (np. jabłka, gruszki, śliwki, morele) zważyć, a następnie umyć, obrać ze skórki i pociąć na równe kawałki. Włożyć do misy. Dodać 1-2 łyżki wody oraz 1-2 łyżki cukru. Przykryć pokrywką.

GS89F_XEO-03817B_PL.indd 23 2010-11-11 11:26:39

KORZYSTANIE Z FUNKCJI AUTOMATYCZNEGO OPIEKANIA NA KRUCHO

W funkcji automatycznego opiekania na krucho czas gotowania jest ustawiany automatycznie. Liczbę porcji można określić za pomocą przycisków (—) i (+). Najpierw umieść talerz teflonowy na środku tacy obrotowej i zamknij drzwiczki.

1. Umieść talerz bezpośrednio na tacy obrotowej i rozgrzej go z maksymalną mocą kuchenki mikrofalowej i grilla. Naciśnij przycisk trybu **Tryb kombinowany** (🍲) i ustaw czas rozgrzewania (od 3 do 5 minut) za pomocą przycisków (—) i (+).

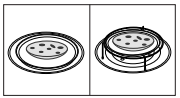


2. Naciśnij przycisk ◈.

Pamiętaj, aby wyjmując talerz zawsze nosić rękawice kuchenne, ponieważ jest bardzo gorący.

3. Otwórz drzwiczki kuchenki. Umieść jedzenie na talerzu teflonowym. Zamknij drzwiczki.

Umieść talerz teflonowy na metalowej podstawce (lub tacy obrotowej) w kuchence mikrofalowej.



4. Wybierz rodzaj gotowanego jedzenia, naciskając przycisk **opiekania na krucho** (⬭) odpowiednią liczbę razy.

5. Wybierz wielkość porcji za pomocą przycisków (—) i (+). Więcej informacji można znaleźć w tabeli na sąsiedniej stronie.

6. Naciśnij przycisk ◈.

Efekt: Kuchenka rozpocznie pracę. Po zakończeniu gotowania:

1) Wyemitowane zostaną 4 sygnały dźwiękowe.
2) Kuchenka 3 razy przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

Sposób czyszczenia teflonowego talerza : Talerz teflonowy należy myć ciepłą wodą z detergentem, po czym spłukać czystą wodą.

Nie należy używać szczotki do szorowania lub szorstkiej gąbki, ponieważ mogą one uszkodzić górną warstwę talerza.

Uwaga : Talerza teflonowego nie można myć w zmywarce.

USTAWIENIA AUTOMATYCZNEGO OPIEKANIA NA KRUCHO

Poniższa tabela przedstawia 4 programy opiekania na krucho. Należy przestrzegać zalecanych ilości, czasów oczekiwania oraz odpowiednich zaleceń.

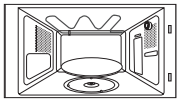
Symbol/ Potrawa	Wielkość porcji	Czas rozgrzewania (min)	Czas oczekiwania (min)	Zalecenia
1. Mrożona pizza (-18°C)	200 g 300 g 400 g	5	-	Rozgrzewaj talerz teflonowy przy użyciu funkcji 600 W + Grill. Umieść pizzę na talerzu teflonowym. Umieść talerz teflonowy na podstawie.
2. Mrożone bagietki	150 g (1 szt.) 250 g (2 szt.)	4	2-3	Rozgrzewaj talerz teflonowy przy użyciu funkcji 450 W + Grill. Połóż bagietkę na brzegu talerza, 2 bagietki połóż równolegle na talerzu. Program służy do podgrzewania mrożonych bagietek z dodatkami (np. warzywa, szynka i ser) oraz minipizzy.
3. Mrożone quiche/ ciasto (-18°C)	150 g (1 szt.) 300 g (1-2 kawałki)	3	1-2	Rozgrzewaj talerz teflonowy przy użyciu funkcji 600 W + Grill. Umieść mrożone quiche/ ciasto na talerzu teflonowym. Umieść talerz teflonowy na podstawie.
4. Mrożone kawałki kurczaka	125 g 250 g	4	-	Rozgrzewaj talerz teflonowy przy użyciu funkcji 600 W + Grill. Natrzyj talerz teflonowy 1 łyżką oleju. Równomiernie ułóż kawałki kurczaka na talerzu. Po usłyszeniu sygnału obróć mięso na drugą stronę. Naciśnij przycisk Start, aby kontynuować.

GS89F_XEO-03817B_PL.indd 24 2010-11-11 11:26:40

KORZYSTANIE Z FUNKCJI RĘCZNEGO OPIEKANIA NA KRUCHO

Talerz służy do lepszego przypiekania potraw nie tylko z wierzchu przy pomocy grilla, ale także od spodu dzięki temperaturze samego talerza. W tabeli na następnej stronie znajduje się kilka potraw, które można przygotować na talerzu. Talerza można również używać do smażenia bekonu, jajek, kiełbasek itp.

1. Umieść talerz bezpośrednio na tacy obrotowej i rozgrzej go z maksymalną mocą kuchenki mikrofalowej i grilla [600 W + Grill (♨)], stosując się do instrukcji oraz czasów umieszczonych w tabeli.



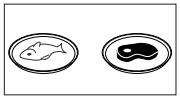
Pamiętaj, aby wyjmując talerz zawsze nosić rękawice kuchenne, ponieważ jest bardzo gorący.

2. Posmaruj talerz olejem, aby potrawy, takie jak jaja czy bekon mogły się odpowiednio przypiec.

Pamiętaj, że talerz ma teflonową powłokę, która nie jest odporna na zarysowania. Dlatego nie używaj żadnych ostrych narzędzi, takich jak nóż, do cięcia jedzenia na tym talerzu.

Korzystaj z plastikowych narzędzi, które nie porysują teflonowej powierzchni talerza lub zdejmij jedzenie z talerza i dopiero wtedy je pokrój.

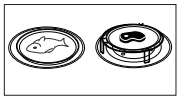
3. Umieść jedzenie na talerzu.



Nie kładź na talerzu żadnych elementów, które nie są odporne na wysokie temperatury np. plastikowych misek.

Nie wolno umieszczać talerza w kuchence bez tacy obrotowej.

4. Umieść talerz teflonowy na metalowej podstawce (lub tacy obrotowej) w kuchence mikrofalowej.



5. Wybierz odpowiedni czas gotowania i moc.
Więcej informacji można znaleźć w tabeli na sąsiedniej stronie.

Sposób czyszczenia teflonowego talerza
Talerz teflonowy należy myć ciepłą wodą z detergentem, po czym spłukać czystą wodą. Nie należy używać szczotki do szorowania lub szorstkiej gąbki, ponieważ mogą one uszkodzić górną warstwę talerza.

Uwaga : Talerza teflonowego nie można myć w zmywarce.

USTAWIENIA RĘCZNEGO OPIEKANIA NA KRUCHO

Zaleca się rozgrzewanie teflonowego talerza bezpośrednio na tacy obrotowej. Rozgrzewaj talerz teflonowy przy użyciu funkcji 600 W + grill (♨) przez ok. 3-5 minut. Stosuj się do instrukcji i czasów podanych w tabeli.

Potrawa	Wielkość porcji	Czas rozgrzewania	Zasilanie	Czas gotowania (min)	Zalecenia
Boczek	4 plastry (80 g)	3 min	600 W + grill	3½-4	Rozgrzej talerz teflonowy. Połóż plastry obok siebie na talerzu. Umieść talerz teflonowy na podstawie.
Pomidory z grilla	200 g (2 szt.)	3 min	450 W + grill	4-5	Rozgrzej talerz teflonowy. Przetnij pomidory na połówki. Połóż na górze trochę sera. Rozłóż dookoła talerza. Umieść talerz teflonowy na podstawie.
Pieczone ziemniaki	250 g 500 g	3 min	600 W + grill	5-6 8-9	Rozgrzej talerz teflonowy. Przetnij ziemniaki na połówki. Ułóż je na talerzu przeciętą częścią ku dołowi. Ziemniaki należy ułożyć w okrąg. Umieść talerz na podstawie.
Mrożone hamburgery	2 szt. (125 g)	3 min	600 W + grill	7-7½	Rozgrzej talerz teflonowy. Umieść na talerzu obok siebie obie części hamburgera. Umieść talerz teflonowy na podstawie. Po 4-5 minutach obróć części na drugą stronę.

GS89F_XEO-03817B_PL.indd 25 2010-11-11 11:26:41

Potrawa	Wielkość porcji	Czas rozgrzewania	Zasilanie	Czas gotowania (min)	Zalecenia
Mrożone bagietki	200-250 g (2 szt.)	3 min	450 W + grill	8-9	Rozgrzej talerz teflonowy. Umieść na talerzu (jedną przy drugiej) bagietki z dodatkami (np. pomidory i ser). Umieść talerz teflonowy na podstawie.
Mrożona pizza	300-400 g	5 min	450 W + grill	9-11	Rozgrzej talerz teflonowy. Umieść mrożoną pizzę na talerzu. Umieść talerz teflonowy na podstawie.
Mrożona minipizza	9x30 g (270 g)	3 min	300 W + grill	9-10	Rozgrzej talerz teflonowy. Rozmieść kawałki pizzy równomiernie na talerzu. Umieść talerz na podstawie.
Schłodzona pizza	300-350 g	5 min	450 W + grill	6½-7½	Rozgrzej talerz teflonowy. Umieść schłodzoną pizzę na talerzu. Umieść talerz teflonowy na podstawie.
Mrożone paluszki rybne	150 g (5 szt.) 300 g (10 szt.)	4 min	600 W + grill	7-8 9-10	Rozgrzej talerz teflonowy. Natrzyj talerz jedną łyżeczką oleju i uformuj kółko z paluszków rybnych. Obrócić po upływie 4 min (5 szt.) lub 6 min (10 szt.).
Mrożone kawałki kurczaka	125 g 250 g	4 min	600 W + grill	5-6 7-8	Rozgrzej talerz teflonowy. Natrzyj talerz 1 łyżeczką oleju. Umieść nuggetsy na talerzu. Umieść talerz teflonowy na podstawie. Obrócić po upływie 3 min (125 g) lub 5 min (250 g).

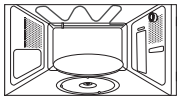
WYBÓR POŁOŻENIA ELEMENTU GRZEJNEGO

Element grzejny jest używany do grillowania. Lista zawiera tylko jedną pozycję. Należy poinformować klientów, gdzie umieścić ten element w pozycji pionowej.

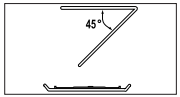
- Pozycja pozioma służy do grillowania lub gotowania w trybie mikrofale + grill

Położenie elementu grzejnego należy zmieniać wyłącznie po jego ostygnięciu. Umieszczając go w położeniu pionowym, nie należy używać nadmiernej siły.

Aby ustawić element grzejny w...	Wykonaj następujące czynności...
• Pozycja pozioma (grillowanie lub gotowanie w trybie mikrofale + grill)	• Pociągnij element grzejny do siebie. • Popchnij go do góry, aby ustawić go równolegle z górną ścianką kuchenki.



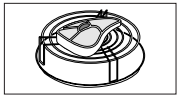
Podczas czyszczenia górnej części wnętrza komory element grzejny można obrócić o 45 ° ku dołowi i wyczyścić go.



WYBÓR AKCESORIÓW

Należy korzystać wyłącznie z przyborów, które mogą być bezpiecznie używane w kuchenkach mikrofalowych. Nie należy używać plastikowych pojemników, naczyń ani papierowych kubeczków, ręczników itp.

W przypadku wybrania trybu kombinowanego (grill + mikrofale) należy używać wyłącznie przyborów, które mogą być bezpiecznie używane w kuchenkach mikrofalowych i tradycyjnych. Użycie przyborów metalowych może spowodować uszkodzenie kuchenki.



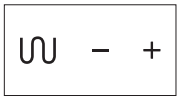
Więcej szczegółów dotyczących przyborów kuchennych można znaleźć na liście naczyń i przyborów kuchennych na str. 29.

GS89F_XEO-03817B_PL.indd 26 2010-11-11 11:26:41

GRILLOWANIE

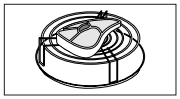
Grill umożliwia szybkie podgrzanie i opieczenie jedzenia bez używania mikrofal. Służy do tego druciana podstawka dostarczona wraz z kuchenką mikrofalową.

1. Rozgrzej grill do wymaganej temperatury, naciskając przycisk **Grill** (⏦) i ustaw czas rozgrzewania za pomocą przycisków (—) i (+).



2. Naciśnij przycisk ◈.

3. Otwórz drzwiczki i umieść jedzenie na podstawce. Zamknij drzwiczki.



4. Naciśnij przycisk ⏦.

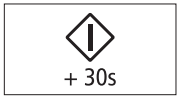
Efekt: Zostaną wyświetlone następujące informacje:

5. Wybierz czas grilowania za pomocą przycisków (—) i (+). Maksymalny czas grillowania wynosi 60 minut.

6. Naciśnij przycisk ◈.

Efekt: Rozpocznie się grillowanie. Po zakończeniu gotowania:

1) Wyemitowane zostaną 4 sygnały dźwiękowe.
2) Kuchenka 3 razy przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.



Wyłączanie się i włączanie grzałki to normalne zachowanie urządzenia. Zaprojektowano je w taki sposób, aby nie dopuścić do przegrzania.

Podczas dotykania żywności znajdującej się w kuchence zawsze używaj rękawic ochronnych, aby uniknąć poparzenia. Element grzejny musi być ustawiony poziomo.

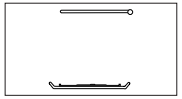
TRYB KOMBINOWANY MIKROFAL I GRILLA

Aby szybko ugotować potrawę i jednocześnie ją przyrumienić, gotowanie za pomocą mikrofal można połączyć z grillowaniem.

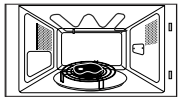
Należy ZAWSZE używać przyborów kuchennych, które mogą być bezpiecznie używane w kuchenkach mikrofalowych i tradycyjnych. Najlepsze są naczynia szklane i ceramiczne, ponieważ umożliwiają swobodny przepływ mikrofal przez potrawę.

Podczas dotykania składników znajdujących się w kuchence ZAWSZE używaj rękawic ochronnych, ponieważ mogą one być bardzo gorące.

1. Należy sprawdzić, czy element grzejny znajduje się w pozycji poziomej; szczegółowe informacje można znaleźć na stronie 27.



2. Otwórz drzwiczki kuchenki. Umieść żywność na podstawce i połóż całość na tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.



3. Naciśnij przycisk trybu **kombinowanego** (⏦).

Efekt: Zostaną wyświetlone następujące informacje:
⏦ (tryb mikrofal i grilla)
600 W (moc wyjściowa)

Ustaw odpowiedni poziom mocy, naciskając przycisk trybu **Tryb kombinowany** (⏦) do momentu wyświetlenia odpowiedniej mocy.

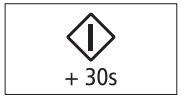
Nie można ustawić temperatury grilla.

4. Ustaw czas gotowania za pomocą przycisków (—) i (+). Maksymalny czas wynosi 60 minut.

5. Naciśnij przycisk ◈.

Efekt: Rozpocznie się gotowanie w trybie kombinowanym. Po zakończeniu gotowania:

1) Wyemitowane zostaną 4 sygnały dźwiękowe.
2) Kuchenka 3 razy przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.



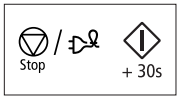
Maksymalna moc pracy w trybie kombinowanym kuchenki i grilla to 600 W.

GS89F_XEO-03817B_PL.indd 27 2010-11-11 11:26:42

WYŁĄCZANIE SYGNAŁU DŹWIĘKOWEGO

Sygnał dźwiękowy można wyłączyć w dowolnym momencie.

1. Naciśnij jednocześnie przyciski ⏚ i ⏀.

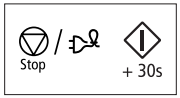


Efekt:

- Zostaną wyświetlone następujące informacje:

- Naciśnięcie przycisku nie jest potwierdzane sygnałem dźwiękowym.

2. Aby z powrotem włączyć nadawanie sygnału dźwiękowego, ponownie naciśnij jednocześnie przyciski ⏚ i ⏀.



Efekt:

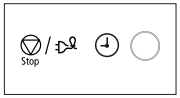
- Zostaną wyświetlone następujące informacje:

- Sygnał dźwiękowy jest ponownie włączony.

BLOKADA BEZPIECZEŃSTWA KUCHENKI MIKROFALOWEJ

Kuchenka mikrofalowa jest wyposażona w specjalny program blokowania, który uniemożliwia przypadkowe włączenie kuchenki przez dziecko lub niepowołaną osobę.
Kuchenkę można zablokować w dowolnym momencie.

1. Naciśnij jednocześnie przyciski ⏚ i 🕘.

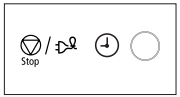


Efekt:

- Kuchenka zostanie zablokowana (nie będzie można uruchomić żadnej funkcji).

- Zostanie wyświetlony symbol „L”.

2. Aby odblokować kuchenkę, ponownie naciśnij jednocześnie przyciski ⏚ i 🕘.



Efekt: Spowoduje to odblokowanie kuchenki.

GS89F_XEO-03817B_PL.indd 28 2010-11-11 11:26:43

LISTA NACZYŃ I PRZYBORÓW KUCHENNYCH

Aby przygotować jedzenie w kuchence mikrofalowej, mikrofale muszą swobodnie przenikać przez żywność, czyli nie mogą być odbijane lub pochłaniane przez naczynia. Należy zatem odpowiednio dobierać przybory kuchenne. Jeśli dany przedmiot posiada specjalne oznaczenie, może on być bez obaw stosowany w kuchenkach mikrofalowych. W poniższej tabeli przedstawiono różne rodzaje naczyń i przyborów kuchennych, a także ich przydatność i sposób użycia w kuchence mikrofalowej.

Przybory kuchenne	Możliwość użycia w kuchence mikrofalowej	Komentarz
Folia aluminiowa	✓✗	Może być używana w niewielkich ilościach w celu zabezpieczenia jedzenia przed przypaleniem. Jeśli folia znajduje się zbyt blisko ścianki kuchenki lub jest jej zbyt dużo, może wystąpić zjawisko łuku elektrycznego lub iskrzenia.
Talerz do zapiekania	✓	Nie należy go rozgrzewać dłużej niż przez 8 minut.
Wyroby porcelanowe i gliniane	✓	Porcelana, ceramika, emaliowane wyroby gliniane i porcelana miękka (kostna) mogą być używane pod warunkiem, że nie mają metalowych elementów ozdobnych.
Plastikowe lub tekturowe naczynia jednorazowe	✓	Niektóre produkty mrożone są pakowane przy użyciu takich materiałów.
Opakowania żywności typu fast food		
• Kubki i pojemniki z polistyrenu	✓	Mogą być używane do podgrzewania jedzenia. Przegrzanie może spowodować stopienie się materiałów wykonanych z polistyrenu.
• Papierowe torby lub gazety	✗	Mogą ulec zapłonowi.
• Papier makulaturowy i metalowe elementy ozdobne	✗	Mogą powodować iskrzenie.
Wyroby szklane		
• Naczynia żaroodporne	✓	Mogą być używane, jeśli nie mają metalowych elementów.
• Delikatne wyroby szklane	✓	Mogą być używane do podgrzewania jedzenia lub płynów. Delikatne szkło może pękać w wyniku gwałtownego podgrzania.
• Słoiki	✓	Należy zdjąć wieczka. Odpowiednie tylko do podgrzewania.
Wyroby metalowe		
• Naczynia	✗	Mogą spowodować iskrzenie lub pożar.
• Zamknięcia toreb do zamrażania	✗	
Wyroby papierowe		
• Talerze, kubki, serwetki i papier kuchenny	✓	Odpowiednie do krótkiego gotowania lub podgrzewania. Pochłaniają również nadmiar wilgoci.
• Papier makulaturowy	✗	Mogą powodować iskrzenie.
Wyroby plastikowe		
• Pojemniki	✓	Zwłaszcza, jeśli są wykonane z plastiku odpornego na wysokie temperatury. Inne rodzaje plastiku mogą w wysokich temperaturach ulegać odkształceniom lub odbarwieniu. Nie używać naczyń z melaminy.
• Folia kuchenna	✓	Mogą być używane do zatrzymywania wilgoci. Nie powinny dotykać jedzenia. Podczas zdejmowania folii należy zachować ostrożność, ponieważ z potrawy będzie wydobywała się gorąca para.
• Torby do zamrażania	✓✗	Tylko wówczas, gdy są odpowiednie do gotowania lub użycia w kuchence. Nie powinny być szczelnie zamknięte. W razie potrzeby należy je przedziurawić widelcem.
Papier woskowany lub tłuszczoodporny	✓	Może być używany do zatrzymywania wilgoci i zapobiegania rozpryskiwaniu się tłuszczu.

✓ **: Zalecane**

✓✗ **: Używać ostrożnie**

✗ **: Niebezpieczne**

POLSKI

GS89F_XEO-03817B_PL.indd 29 2010-11-11 11:26:43

ZASADY PRZYGOTOWYWANIA POTRAW

MIKROFALE

Energia mikrofal przenika przez jedzenie i jest pochłaniana przez znajdującą się w nim wodę, tłuszcz i cukier.
Mikrofale powodują szybkie poruszanie się cząsteczek jedzenia. Szybki ruch cząsteczek powoduje tarcie, a uzyskane w jego wyniku ciepło umożliwia ugotowanie jedzenia.

GOTOWANIE

Przybory kuchenne używane do gotowania w kuchence mikrofalowej:
W celu uzyskania maksymalnej skuteczności kuchenki mikrofalowej przybory i naczynia kuchenne muszą umożliwiać swobodne przenikanie mikrofal. Mikrofale są odbijane przez metale, takie jak stal nierdzewna, aluminium i miedź, ale mogą przenikać przez ceramikę, szkło, porcelanę i plastik, a także przez papier i drewno. Zatem nigdy nie można używać do gotowania metalowych pojemników.

Jedzenie, które można gotować w kuchence mikrofalowej:
Do gotowania w kuchence mikrofalowej nadaje się wiele rodzajów żywności, w tym świeże i mrożone warzywa, owoce, makaron, ryż, zboża, fasola, ryby i mięso. W kuchence mikrofalowej można również przygotować sosy, kremy, zupy, konserwy i konfitury. Ogólnie rzecz biorąc, w kuchence mikrofalowej można przygotować takie same dania, jak przy użyciu zwykłej kuchenki. Można na przykład roztopić masło lub czekoladę (dodatkowe informacje można znaleźć w rozdziale zawierającym wskazówki i techniki przygotowania potraw).

Przykrywanie w czasie gotowania
Bardzo ważne jest przykrywanie jedzenia w czasie gotowania, ponieważ unosząca się para ułatwia gotowanie.
Jedzenie można przykrywać na różne sposoby: np. za pomocą ceramicznego talerza, plastikowej pokrywki lub folii kuchennej do kuchenek mikrofalowych.

Czas oczekiwania po ugotowaniu
Ważne jest, aby po zakończeniu gotowania odczekać kilka chwil w celu wyrównania się temperatury potrawy.

Zasady gotowania mrożonych warzyw

Użyj odpowiedniego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Gotuj warzywa pod przykryciem co najmniej przez czas określony w tabeli poniżej. Aby uzyskać odpowiednią miękkość warzyw, czas gotowania można nieco wydłużyć.
Warzywa należy zamieszać dwukrotnie podczas gotowania oraz jeszcze raz po jego zakończeniu. Po zakończeniu gotowania dodaj sól, zioła lub masło. Po ugotowaniu warzywa powinny pozostać przykryte w podanym czasie oczekiwania.

Potrawa	Porcja	Zasilanie	Czas (min)	Czas oczekiwania (min)	Instrukcje
Szpinak	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody.
Brokuły	300 g	600 W	9-10	2-3	Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) zimnej wody.
Groszek	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody.
Zielona fasolka	300 g	600 W	8-9	2-3	Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) zimnej wody.
Mieszanka warzyw (marchewka/ groszek/ kukurydza)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody.
Mieszanka warzyw (dania chińskie)	300 g	600 W	8-9	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody.

GS89F_XEO-03817B_PL.indd 30 2010-11-11 11:26:43

Zasady gotowania ryżu i makaronu

Ryż: Użyj dużej szklanej miski żaroodpornej z przykrywką — ryż zwiększa dwukrotnie swoją objętość w czasie gotowania. Gotuj pod przykryciem. Po upływie czasu gotowania zamieszaj, dodaj sól, zioła lub masło, a następnie odczekaj określony czas.
Wskazówka: Po zakończeniu gotowania może okazać się, że ryż nie wchłonął całej wody.

Makaron: Użyj dużej szklanej miski żaroodpornej. Dodaj wrzącą wodę, szczyptę soli i dobrze wymieszaj. Gotuj bez przykrycia.
W czasie gotowania i po jego zakończeniu od czasu do czasu zamieszaj. Po ugotowaniu trzymaj pod przykryciem, a następnie starannie odcedź.

Potrawa	Porcja	Zasilanie	Czas (min)	Czas oczekiwania (min)	Instrukcje
Biały ryż (parboiled)	250 g	800 W	16-17	5	Dodaj 500 ml zimnej wody.
Brązowy ryż (parboiled)	250 g	800 W	21-22	5	Dodaj 500 ml zimnej wody.
Ryż mieszany (ryż + dziki ryż)	250 g	800 W	17-18	5	Dodaj 500 ml zimnej wody.
Mieszanka zbóż (ryż + zboża)	250 g	800 W	18-19	5	Dodaj 400 ml zimnej wody.
Makaron	250 g	800 W	11-12	5	Dodaj 1000 ml gorącej wody.

Zasady gotowania świeżych warzyw

Użyj odpowiedniego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Jeśli w tabeli poniżej nie została zalecona inna ilość wody, dodaj 30-45 ml zimnej wody (2-3 łyżki stołowe) na każde 250 g warzyw. Gotuj warzywa pod przykryciem co najmniej przez czas określony w tabeli poniżej. Aby uzyskać odpowiednią miękkość warzyw, czas gotowania można nieco wydłużyć. Zamieszaj warzywa w czasie gotowania i po jego zakończeniu. Po zakończeniu gotowania dodaj sól, zioła lub masło.
W czasie 3-minutowego oczekiwania warzywa powinny być przykryte.

Wskazówka: Pokrój świeże warzywa na kawałki o równej wielkości. Im mniejsze kawałki, tym krótszy czas ich gotowania.

Podczas gotowania świeżych warzyw kuchenka powinna być ustawiona na maksymalną moc (800 W).

Potrawa	Porcja	Czas (min)	Czas oczekiwania (min)	Instrukcje
Brokuły	250 g 500 g	4-4½ 7-7½	3	Przygotuj kawałki o równej wielkości. Ułóż je łodygami do środka.
Brukselki	250 g	5½-6½	3	Dodaj 60-75 ml (5-6 łyżek stołowych) wody.
Marchew	250 g	4½-5	3	Potnij marchewki na plasterki o podobnej wielkości.
Kalafior	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Przygotuj kawałki o równej wielkości. Przetnij większe kwiaty na pół. Ułóż je łodygami do środka.
Cukinie	250 g	3½-4	3	Potnij cukinie na plasterki. Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody lub trochę masła. Gotuj do pierwszej miękkości.
Bakłażany	250 g	3½-4	3	Potnij bakłażany na małe plasterki i polej je 1 łyżką stołową soku z cytryny.
Por	250 g	4½-5	3	Potnij pory na grube plastry.
Pieczarki	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Przygotuj małe grzyby lub potnij większe na plasterki. Nie dodawaj wody. Polej sokiem z cytryny. Dopraw solą i pieprzem. Przed podaniem odcedź.
Cebula	250 g	5½-6	3	Potnij cebule na plasterki lub połówki. Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) wody.
Papryka	250 g	4½-5	3	Potnij paprykę na małe plasterki.
Ziemniaki	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Zważ obrane ziemniaki i potnij je w kostkę o równej wielkości.
Rzepa	250 g	5-5½	3	Potnij rzepę w małą kostkę.

GS89F_XEO-03817B_PL.indd 31 2010-11-11 11:26:43

PODGRZEWANIE

Kuchenka mikrofalowa umożliwia podgrzanie jedzenia w czasie o wiele krótszym niż na tradycyjnej kuchni.
Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały opisane w poniższej tabeli.
Dla podanych czasów podgrzewania przyjęto, że płyny mają temperaturę pokojową (około +18 do +20 °C), a jedzenie jest schłodzone do temperatury około +5 do +7 °C.

Układanie i przykrywanie

Unikaj podgrzewania dużych kawałków jedzenia, na przykład całej sztuki mięsa — mogą się one przypalać lub wysychać na wierzchu, pozostając zimne wewnątrz. Dużo efektywniejsze jest podgrzewanie małych kawałków.

Poziomy mocy i mieszanie

Niektóre rodzaje żywności można podgrzewać przy użyciu mocy 800 W, natomiast inne powinny być podgrzewane przy użyciu mocy 600 W, 450 W, a nawet 300 W.
Szczegółowe informacje można znaleźć w tabeli. Zwykle lepszym rozwiązaniem jest podgrzewanie jedzenia przy użyciu niższego poziomu mocy, szczególnie gdy jedzenie jest delikatne, jest go dużo, lub podgrzewa się bardzo szybko (np. pasztet).
Podczas podgrzewania jedzenia należy pamiętać o zamieszaniu lub obróceniu jedzenia na drugą stronę. Jeśli to możliwe, przed podaniem jedzenie należy zamieszać ponownie.
Należy zachować szczególną ostrożność w czasie podgrzewania płynów i odżywek dla dzieci. Aby uniknąć gwałtownego wrzenia i ewentualnego poparzenia, należy pamiętać o zamieszaniu jedzenia przed, w czasie i po zakończeniu podgrzewania. Podczas oczekiwania po podgrzaniu produkty te powinny pozostawać w kuchence mikrofalowej. Zaleca się włożenie do podgrzewanego płynu plastikowej łyżeczki lub szklanej pałeczki. Unikaj nadmiernego podgrzewania jedzenia (może to spowodować obniżenie jego wartości odżywczych).
Najlepiej ustawić krótszy czas podgrzewania i wydłużyć go w razie potrzeby.

Podgrzewanie i czas oczekiwania po podgrzaniu

Podczas podgrzewania danej potrawy po raz pierwszy warto zanotować czas na przyszłość.
Upewnij się zawsze, że jedzenie zostało równomiernie podgrzane.
Po podgrzaniu pozostaw jedzenie na krótki czas, aby jego temperatura mogła się wyrównać.
Jeśli w tabeli nie podano innych wartości, zalecany czas oczekiwania po podgrzaniu wynosi od 2 do 4 minut.
Należy zachować szczególną ostrożność w czasie podgrzewania płynów i odżywek dla dzieci. Zapoznaj się również z rozdziałem dotyczącym zasad bezpieczeństwa.

PODGRZEWANIE PŁYNÓW

W przypadku podgrzewania płynu należy zawsze odczekać co najmniej 20 sekund, aby jego temperatura mogła się wyrównać. W czasie podgrzewania jedzenie można w razie potrzeby zamieszać, natomiast po podgrzaniu należy o tym ZAWSZE pamiętać. Aby uniknąć gwałtownego wrzenia i ewentualnego poparzenia, należy włożyć do napojów plastikową łyżeczkę lub szklaną pałeczkę oraz zamieszać je przed, w trakcie i po zakończeniu podgrzewania.

PODGRZEWANIE ODŻYWEK DLA DZIECI

JEDZENIE DLA DZIECI: Wyłóż zawartość słoiczka na głęboki talerz ceramiczny. Przykryj plastikową pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie wymieszaj!
Przed podaniem odstaw na 2-3 minuty. Wymieszaj ponownie i sprawdź temperaturę.
Zalecana temperatura: pomiędzy 30-40 °C.
MLEKO DLA DZIECI: Wlej mleko do sterylnej szklanej butelki. Podgrzewaj bez przykrycia. Nie wolno podgrzewać butelki z założonym smoczkiem, ponieważ w przypadku przegrzania może to spowodować jej eksplozję. Wstrząśnij przed odstawieniem, a następnie jeszcze raz przed podaniem dziecku! Zawsze sprawdzaj temperaturę jedzenia lub mleka dla dzieci przed ich podaniem. Zalecana temperatura: ok. 37 °C.
UWAGA: Aby zapobiec poparzeniu, należy szczególnie dokładnie sprawdzać temperaturę jedzenia dla dzieci przed jego podaniem.
Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały podane w poniższej tabeli.

GS89F_XEO-03817B_PL.indd 32 2010-11-11 11:26:44

Podgrzewanie jedzenia i mleka dla dzieci

Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały podane w poniższej tabeli.

Potrawa	Porcja	Zasilanie	Czas	Czas oczekiwania (min)	Instrukcje
Odżywki dla dzieci (warzywa + mięso)	190 g	600 W	30 sek.	2-3	Wyłóż jedzenie na głęboki talerz ceramiczny. Gotuj pod przykryciem. Po podgrzaniu zamieszaj. Odstaw na 2-3 minuty. Przed podaniem zamieszaj i ostrożnie sprawdź temperaturę.
Kaszka dla dzieci (zboża + mleko + owoce)	190 g	600 W	20 sek.	2-3	Wyłóż jedzenie na głęboki talerz ceramiczny. Gotuj pod przykryciem. Po podgrzaniu zamieszaj. Odstaw na 2-3 minuty. Przed podaniem zamieszaj i ostrożnie sprawdź temperaturę.
Mleko dla dzieci	100 ml 200 ml	300 W	30-40 s. 50 s. do 1 min	2-3	Zamieszaj lub wstrząśnij i przelej do wysterylizowanej szklanej butelki. Postaw na środku tacy obrotowej. Gotuj bez przykrycia. Wstrząśnij i odstaw na co najmniej 3 minuty. Przed podaniem wstrząśnij i ostrożnie sprawdź temperaturę.

Podgrzewanie płynów i jedzenia

Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały opisane w poniższej tabeli.

Potrawa	Porcja	Zasilanie	Czas (min)	Czas oczekiwania (min)	Instrukcje
Napoje (kawa, herbata i woda)	150 ml (1 filiżanka) 250 ml (1 kubek)	800 W	1-1½ 1½-2	1-2	Przelej napój do filiżanki i podgrzewaj bez przykrycia. Umieść filiżankę/kubek na środku tacy obrotowej. Podczas oczekiwania pozostaw w kuchence mikrofalowej, następnie dokładnie zamieszaj.
Zupa (schłodzona)	250 g	800 W	3-3½	2-3	Wlej do głębokiego talerza ceramicznego. Przykryj plastikową pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie wymieszaj. Wymieszaj ponownie przed podaniem.
Potrawa duszona (schłodzona)	350 g	600 W	5½-6½	2-3	Umieść potrawę na głębokim talerzu ceramicznym. Przykryj plastikową pokrywką. Zamieszaj od czasu do czasu podczas podgrzewania, a także przed odstawieniem i podaniem.
Pasta w sosie (schłodzona)	350 g	600 W	4½-5½	3	Połóż makaron (np. spaghetti) na płaskim talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przed podaniem zamieszaj.
Nadziewane pierożki z sosem (schłodzone)	350 g	600 W	5-6	3	Umieść nadziewane pierożki (np. ravioli, tortellini) na głębokim talerzu ceramicznym. Przykryj plastikową pokrywką. Zamieszaj od czasu do czasu podczas podgrzewania, a także przed odstawieniem i podaniem.
Danie na talerzu (schłodzone)	350 g	600 W	5½-6½	3	Umieść danie składające się z 2-3 schłodzonych składników na talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych.

GS89F_XEO-03817B_PL.indd 33 2010-11-11 11:26:44

RĘCZNE ROZMRAŻANIE

Kuchenki mikrofalowe nadają się doskonale do rozmrażania żywności. Umożliwiają one skuteczne rozmrożenie w krótkim czasie. Jest to niezwykle wygodne, np. w przypadku niespodziewanych gości.
Mrożony drób musi być całkowicie rozmrożony przed ugotowaniem. Usuń metalowe elementy i opakowanie, aby płyn powstały podczas rozmrażania mógł swobodnie ściekać.
Umieść zamrożone jedzenie na talerzu bez przykrycia. W połowie czasu rozmrażania obróć na drugą stronę i odlej płyn. Usuń podroby jak tylko będzie to możliwe.
Od czasu do czasu sprawdzaj jedzenie, aby upewnić się, czy nie jest ciepłe. Jeśli małe lub cienkie części rozmrażanego jedzenia zaczynają się nagrzewać, można je osłonić podczas rozmrażania, owijając bardzo małymi kawałkami folii aluminiowej.
Jeśli zewnętrzna część drobiu zacznie się rozgrzewać, zatrzymaj rozmrażanie i odczekaj 20 minut przed kontynuowaniem.
Pozostaw ryby, mięso i drób jeszcze na jakiś czas w celu dokończenia rozmrażania. Czas oczekiwania przy pełnym rozmrożeniu może różnić się w zależności od ilości jedzenia. Szczegółowe informacje można znaleźć w poniższej tabeli.

Wskazówka: Cienkie kawałki jedzenia rozmrażają się lepiej niż grube, a mniejsza ilość może zostać rozmrożona w krótszym czasie. Pamiętaj o tym podczas zamrażania i rozmrażania jedzenia.

W celu rozmrożenia jedzenia zamrożonego w temperaturze około -18 do -20 °C należy kierować się wskazówkami zawartymi w tabeli na sąsiedniej stronie.

Wszystkie rodzaje jedzenia należy rozmrażać przy użyciu poziomu mocy do rozmrażania (180 W).

Potrawa	Porcja	Czas (min)	Czas oczekiwania (min)	Instrukcje
Mięso				
Mielona wołowina	250 g 500 g	6½-7½ 10-12	5-25	Umieść mięso na płaskim talerzu ceramicznym.
Steki wieprzowe	250 g	7½-8½		Osłoń cieńsze brzegi za pomocą folii aluminiowej.
				Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!
Drób				
Kawałki kurczaka	500 g (2 szt.)	14½-15½	15-40	Umieść na płaskim talerzu ceramicznym kawałki kurczaka skórką do dołu, a całego kurczaka piersiami do dołu. Osłoń cieńsze kawałki, takie jak skrzydełka i końce udek, za pomocą folii aluminiowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!
Cały kurczak	900 g	28-30		
Ryby				
Filety rybne	250 g (2 szt.)	6-7	5-15	Umieść mrożone ryby na środku płaskiego talerza ceramicznego.
	400 g (4 szt.)	12-13		Cieńsze końce podłóż pod grubsze części.
				Osłoń wąskie końce za pomocą folii aluminiowej.
				Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!
Owoce				
Jagody	250 g	6-7	5-10	Rozłóż owoce na płaskim, okrągłym, szklanym naczyniu (o dużej średnicy).
Pieczywo				
Bułki (każda ok. 50 g)	2 szt. 4 szt.	½-1 2-2½	5-20	Ułóż bułki w okręgu, a chleb poziomo na papierze kuchennym pośrodku tacy obrotowej.
Tosty/kanapki	250 g	4½-5		Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!
Chleb mieszany (mąka pszenna i żytnia)	500 g	8-10		

GS89F_XEO-03817B_PL.indd 34 2010-11-11 11:26:44

GRILL

Element grzejny grilla znajduje się we wnęce kuchenki, pod górną ścianką. Włącza się on tylko wtedy, gdy drzwiczki kuchenki są zamknięte i taca się obraca. Obracanie się tacy umożliwia równomierne przypieczenie jedzenia. Wstępne podgrzanie grilla przez 3-4 minuty sprawi, że jedzenie upiecze się szybciej.

Przybory kuchenne używane podczas grillowania:
Powinny być wykonane z niepalnego materiału i mogą zawierać metalowe części. Nie można także używać przyborów wykonanych z plastiku, ponieważ mogą one ulec stopieniu.

Rodzaje jedzenia odpowiednie do grillowania:
Kotlety, kiełbaski, steki, hamburgery, plastry bekonu i baleronu, cienkie kawałki ryb, wszelkiego rodzaju kanapki i tosty z przybraniem.

Ważna uwaga:

Przed uruchomieniem grilla, należy sprawdzić, czy element grzejny znajduje się w pozycji poziomej pod górną ścianką kuchenki, a nie w pozycji pionowej przy tylnej ściance. Należy pamiętać o umieszczeniu jedzenia na podwyższonym ruszcie, chyba że instrukcja zaleca inaczej.

MIKROFALE + GRILL

Ten tryb gotowania umożliwia połączenie opiekania jedzenia za pomocą grilla z szybkością gotowania za pomocą mikrofal. Działa on tylko, gdy drzwiczki kuchenki są zamknięte, a taca się obraca. Obracanie się tacy umożliwia równe przypieczenie potrawy. Ten model został wyposażony w trzy tryby kombinowane:
600 W + grill, 450 W + grill i 300 W + grill.

Przybory kuchenne używane w trybie kombinowanym mikrofale + grill
Należy używać przyborów kuchennych umożliwiających przenikanie mikrofal. Przybory kuchenne powinny być niepalne. W trybie kombinowanym nie można używać przyborów zawierających elementy metalowe. Nie można także używać przyborów wykonanych z plastiku, ponieważ mogą one ulec stopieniu.

Żywność, którą można gotować w trybie mikrofale + grill:
Rodzaje jedzenia odpowiednie do gotowania w trybie kombinowanym to wszystkie rodzaje jedzenia, które wymagają podgrzania i przypieczenia (np. pieczony makaron), a także te wymagające krótkiego czasu gotowania w celu przypieczenia tylko górnej części. Tryb ten może być również używany do gotowania większych kawałków potraw, które powinny być z wierzchu przypieczone i chrupiące (np. kawałki kurczaka, które należy odwrócić na drugą stronę po upływie połowy czasu przyrządzania). Szczegółowe informacje można znaleźć w tabeli grillowania.

Ważna uwaga:
Przed uruchomieniem trybu kombinacyjnego (mikrofale + grill), należy sprawdzić, czy element grzejny grilla znajduje się w pozycji poziomej pod górną ścianką kuchenki, a nie w pozycji pionowej przy tylnej ściance. Jedzenie powinno być umieszczone na podwyższonym ruszcie, chyba że instrukcja zaleca inaczej. W innych przypadkach jedzenie powinno być umieszczone bezpośrednio na tacy obrotowej. Zapoznaj się ze wskazówkami w tabeli na sąsiedniej stronie.
Jeśli jedzenie ma zostać przypieczone z obu stron, należy po upływie połowy czasu przygotowania odwrócić je na drugą stronę.

GS89F_XEO-03817B_PL.indd 35 2010-11-11 11:26:44

Podręcznik grillowania zamrożonej żywności

Poziomy mocy i czas grillowania zostały opisane w poniższej tabeli.

Świeża żywność	Porcja	Zasilanie	1. strona — czas (min)	2. strona — czas (min)	Instrukcje
Bułki (każda ok. 50 g)	2 szt. 4 szt.	Mikrofale + grill	300 W + grill 1-1½ 2-2½	Tylko grill 1-2 1-2	Bułki należy ułożyć w okrąg na podstawie. Drugą stronę bułek przypiecz zgodnie z upodobaniami. Odstaw na 2-5 minuty.
Bagietki z dodatkami (pomidory, ser, szynka, pieczarki)	250-300 g (2 szt.)	450 W + grill	8-9	-	Ułóż 2 mrożone bagietki obok siebie na tacy. Po zakończeniu grillowania odstaw na 2-3 minuty.
Zapiekanka (warzywa lub ziemniaki)	400 g	450 W + grill	13-14	-	Włóż mrożoną zapiekankę do małego, okrągłego naczynia żaroodpornego. Postaw potrawę na ruszcie. Po zakończeniu przyrządzania odstaw na 2-3 minuty.
Makaron (cannelloni, macaroni, lasagne)	400 g	Mikrofale + grill	600 W + grill 14-15	Tylko grill 2-3	Włóż mrożony makaron do małego, płaskiego, prostokątnego naczynia żaroodpornego. Postaw potrawę bezpośrednio na tacy obrotowej. Po zakończeniu przyrządzania odstaw na 2-3 minuty.
Kawałki kurczaka	250 g	450 W + grill	5-5½	3-3½	Umieść kawałki kurczaka na podstawie. Obrócić po upływie połowy ustalonego czasu.
Frytki z piekarnika	250 g	450 W + grill	9-11	4-5	Ułóż frytki równomiernie na papierze do pieczenia na tacy.

Podręcznik grillowania świeżej żywności

Rozgrzej grill, włączając na 3-4 minuty funkcję grillowania.
Poziomy mocy i czas grillowania zostały opisane w poniższej tabeli.

Świeża żywność	Porcja	Zasilanie	1. strona — czas (min)	2. strona — czas (min)	Instrukcje
Tosty	4 szt. (każdy ok. 25 g)	Grill tylko	4-5	4½-5½	Ułóż tosty obok siebie na ruszcie.
Bułki (upieczone)	2-4 sztuki	Tylko grill	2-3	2-3	Ułóż bułki spodnią stroną ku górze bezpośrednio na tacy obrotowej tak, aby tworzyły okrąg.
Pomidory z grilla	200 g (2 szt.) 400 g (4 szt.)	Mikrofale + grill	300 W + grill 4½-5½ 7-8	Tylko grill 2-3	Przetnij pomidory na połówki. Połóż na górze trochę sera. Ułóż w okręgu na płaskim, szklanym naczyniu żaroodpornym. Połóż naczynie na podstawie.
Tost hawajski (szynka, ananas, plastry sera)	2 szt. (300 g)	450 W + grill	3½-4	-	Podpiecz najpierw kawałki chleba w tosterze. Umieść gotowe tosty na podstawie. Umieść 2 tosty naprzeciw siebie bezpośrednio na podstawie. Odstaw na 2-3 minuty.
Pieczone ziemniaki	250 g 500 g	600 W + grill	4½-5½ 8-9	-	Przetnij ziemniaki na połówki Ułóż je w okrąg na podstawie, układając na ściętej stronie.

GS89F_XEO-03817B_PL.indd 36 2010-11-11 11:26:44

Świeża żywność	Porcja	Zasilanie	1. strona — czas (min)	2. strona — czas (min)	Instrukcje
Kawałki kurczaka	450-500 g (2 szt.)	300 W + grill	10-12	12-13	Posmaruj kawałki kurczaka olejem i posyp przyprawami. Ułóż je w okrąg, kością do środka. Ułóż jeden kawałek kurczaka na środku podstawy. Odstaw na 2-3 minuty.
Kotlety z baraniny/ steki wołowe (średnie)	400 g (4 szt.)	Tylko grill	12-15	9-12	Posmaruj kotlety olejem i posyp przyprawami. Ułóż je w okręgu na podstawie. Po zakończeniu grillowania odstaw na 2-3 minuty.
Steki wieprzowe	250 g (2 szt.)	Mikrofale + grill	300 W + grill 7-8	Tylko grill 6-7	Posmaruj steki wieprzowe olejem i posyp przyprawami. Ułóż je w okręgu na podstawie. Po zakończeniu grillowania odstaw na 2-3 minuty.
Pieczone jabłka	1 jabłko (ok. 200 g) 2 jabłka (ok. 400 g)	300 W + grill	4-4½ 6-7	-	Usuń z jabłek pestki. W puste miejsce wsyp rodzynki i nałóż odrobinę dżemu. Połóż na górze kilka kawałków migdałów. Umieść jabłka na płaskim, szklanym naczyniu. Postaw potrawę bezpośrednio na tacy obrotowej.

DODATKOWE WSKAZÓWKI

ROZTAPIANIE MASŁA
Włóż 50 g masła do niewielkiego, głębokiego szklanego naczynia. Przykryj plastikową pokrywką. Podgrzewaj przez 30-40 sekund przy użyciu mocy 800 W, aż do roztopienia masła.

ROZTAPIANIE CZEKOLADY
Włóż 100 g czekolady do niewielkiego, głębokiego szklanego naczynia. Podgrzewaj przez 3-5 minut przy użyciu mocy 450 W, aż do roztopienia. Podczas roztapiania zamieszaj raz lub dwa razy. Wyjmując, używaj rękawic ochronnych!

ROZTAPIANIE ZESTALONEGO MIODU
Włóż 20 g zestalonego miodu do niewielkiego, głębokiego szklanego naczynia. Podgrzewaj przez 20-30 sekund przy użyciu mocy 300 W, aż do roztopienia miodu.

ROZTAPIANIE ŻELATYNY
Włóż żelatynę (10 g) na 5 minut do zimnej wody. Nasiąkniętą żelatynę przełóż do małej szklanej miseczki żaroodpornej. Roztapiaj przez 1 minutę przy użyciu mocy 300 W. Po roztopieniu zamieszaj.

PRZYGOTOWANIE POLEWY I LUKRU NA CIASTA
Zmieszaj lukier błyskawiczny (ok. 14 g), 40 g cukru i 250 ml zimnej wody. Gotuj bez przykrycia w szklanym naczyniu żaroodpornym przez 3½ do 4½ minuty przy użyciu mocy 800 W, aż polewa lub lukier staną się przezroczyste. Podczas gotowania zamieszaj dwukrotnie.

GOTOWANIE DŻEMU
Włóż 600 g owoców (np. zmiksowanych jagód) do odpowiedniej wielkości szklanej misy żaroodpornej z przykrywką. Dodaj 300 g cukru żelującego i dokładnie wymieszaj. Gotuj pod przykryciem przez 10-12 minut przy użyciu mocy 800 W. Podczas gotowania kilkakrotnie zamieszaj. Przełóż zawartość bezpośrednio do niewielkich, zakręcanych słoików na dżem. Postaw słoiki na wieczkach i pozostaw na 5 minut.

GOTOWANIE BUDYNIU
Zmieszaj proszek budyniowy z mlekiem (500 ml), przestrzegając instrukcji producenta i dokładnie wymieszaj. Użyj odpowiedniej wielkości szklanej misy żaroodpornej z przykrywką. Gotuj pod przykryciem przez 6½-7½ minuty przy użyciu mocy 800 W. Podczas gotowania kilkakrotnie zamieszaj.

PRZYPIEKANIE PLASTERKÓW MIGDAŁÓW
Rozsyp równo 30 g plasterków migdałów na średniej wielkości ceramicznym talerzu. Przypiekaj przez 3½-4½ minuty przy użyciu mocy 600 W; podczas przypiekania kilkakrotnie wymieszaj. Pozostaw na 2-3 minuty w kuchence. Wyjmując, używaj rękawic ochronnych!

GS89F_XEO-03817B_PL.indd 37 2010-11-11 11:26:44

CZYSZCZENIE KUCHENKI MIKROFALOWEJ

Wymienione poniżej części kuchenki należy czyścić regularnie w celu usunięcia tłuszczu i pozostałości jedzenia:

- Powierzchnie wewnętrzne i zewnętrzne
- Drzwiczki i uszczelnienia drzwiczek
- Taca obrotowa i pierścienie obrotowe

Uszczelki powinny być ZAWSZE czyste, aby można było prawidłowo zamykać drzwiczki.

Nadmierne zabrudzenie kuchenki może spowodować uszkodzenia jej powierzchni i wpłynąć negatywnie na działanie urządzenia, a nawet stwarzać zagrożenie dla użytkownika.

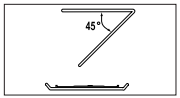
1. Zewnętrzne powierzchnie należy czyścić za pomocą miękkiej szmatki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem detergentu. Po umyciu spłukać i wysuszyć.
2. Zachlapania i plamy na wewnętrznych powierzchniach lub na pierścieniu obrotowym należy usuwać za pomocą szmatki namoczonej w wodzie z detergentem. Po umyciu spłukać i wysuszyć.
3. Aby ułatwić zmycie zaschniętych pozostałości jedzenia i usunąć nieprzyjemne zapachy, należy umieścić na tacy obrotowej szklankę rozcieńczonego soku cytrynowego i podgrzewać ją przez 10 minut przy użyciu maksymalnej mocy.
4. W razie potrzeby tacę można normalnie myć (także w zmywarce).

NIE WOLNO wlewać wody do otworów wentylacyjnych. **NIE WOLNO** używać produktów zawierających składniki ścierne i rozpuszczalników. Należy szczególnie uważać podczas czyszczenia uszczelnienia drzwiczek, by nie dopuścić do:

- gromadzenia się pozostałości jedzenia,
- uniemożliwienia przez pozostałości jedzenia prawidłowego zamykania drzwiczek.

Wnękę kuchenki należy wyczyścić za pomocą roztworu łagodnego detergentu po każdym użyciu. Aby uniknąć poparzenia, przed czyszczeniem należy zaczekać, aż kuchenka ostygnie.

Podczas czyszczenia górnej części wnętrza komory element grzejny można obrócić o 45 ° ku dołowi i wyczyścić go.



PRZECHOWYWANIE I NAPRAWA KUCHENKI MIKROFALOWEJ

Podczas przechowywania kuchenki mikrofalowej lub oddawania jej do naprawy należy przestrzegać kilku prostych zasad.
Kuchenki nie wolno używać, jeśli uszkodzeniu uległy drzwiczki lub ich uszczelnienie, w tym m.in.:

- zawias jest złamany,
- uszczelnienie jest zużyte,
- obudowa jest uszkodzona lub pogięta.

Naprawy powinny być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego pracownika serwisu.

NIE WOLNO zdejmować obudowy kuchenki. Jeśli kuchenka jest uszkodzona i wymaga naprawy lub pojawiły się wątpliwości dotyczące jej działania:

- Odłącz kuchenkę od sieci
- Skontaktuj się z najbliższym serwisem

Jeśli przez pewien czas nie zamierzasz korzystać z kuchenki, umieść ją w miejscu suchym i niezakurzonym.
Powód: Kurz i wilgoć mogą mieć negatywny wpływ na działanie kuchenki.

Ta kuchenka mikrofalowa nie jest przeznaczona do zastosowań komercyjnych.

GS89F_XEO-03817B_PL.indd 38 2010-11-11 11:26:44

PARAMETRY TECHNICZNE

Firma SAMSUNG dąży do nieustannego udoskonalania swoich produktów. Zarówno dane techniczne, jak i instrukcja użytkownika mogą w związku z tym ulec zmianie bez powiadomienia.
Zgodnie z przepisem 2/1984 (III.10) BKM-IpM. jako dystrybutor deklarujemy, że kuchenka GS89F / GS89F-SP firmy Samsung spełnia podane poniżej parametry techniczne.

Model	GS89F / GS89F-SP
Źródło zasilania	230 V ~ 50 Hz
Pobór mocy Mikrofale Grill Tryb kombinowany	 1200 W 1100 W 2300 W
Moc wyjściowa	100 W / 800 W (IEC-705)
Częstotliwość robocza	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Sposób chłodzenia	Wentylator elektryczny
Wymiary (szer. x wys. x głęb.) Obudowa Wnętrze kuchenki	 489 x 275 x 390 mm 330 x 211 x 324 mm
Objętość	23 litry
Waga Netto	 ok. 13,5 kg
Emisja hałasu	42 dBA

Energia

Kuchnia mikrofalowa SAMSUNG GS89F / GS89FE	
Znamionowy pobór mocy	1.2 kW
Sprawność	55.6 %
Stopień równomierności pieczenia	3.5
Norma : EN 60705	

POLSKI

GS89F_XEO-03817B_PL.indd 39 2010-11-11 11:26:45

Poland

Prawidłowe usuwanie produktu
(zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)

To oznaczenie umieszczone na produkcie, akcesoriach lub dokumentacji oznacza, że po zakończeniu eksploatacji nie należy tego produktu ani jego akcesoriów (np. ładowarki, zestawu słuchawkowego, przewodu USB) wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami gospodarstwa domowego. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, prosimy o oddzielenie tych przedmiotów od odpadów innego typu oraz o odpowiedzialny recykling i praktykowanie ponownego wykorzystania materiałów.

W celu uzyskania informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego dla środowiska recyklingu tych przedmiotów, użytkownicy w gospodarstwach domowych powinni skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, w którym dokonali zakupu produktu, lub z organem władz lokalnych.

Użytkownicy w firmach powinni skontaktować się ze swoim dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupu. Produktu ani jego akcesoriów nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi.

SAMSUNG

ZAPYTANIA I KOMENTARZE

KRAJ	TELEFON	STRONA INTERNETOWA
ALBANIA	42 27 5755	www.samsung.com
BOSNIA	05 133 1999	
BULGARIA	07001 33 11	
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-7864)	
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG(726-7864)	
KOSOVO	+381 0113216899	
MACEDONIA	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
POLAND	0 801 1SAMSUNG(172678) 022-607-93-33	
RUMANIA	08010 SAMSUNG (08010 726 7864) only from landline, local network Romtelecom - local tariff / 021 206 01 10 for landline and mobile, normal tariff	
SERBIA	0700 Samsung (0700 726 7864)	
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG(726-7864)	
LITHUANIA	8-800-77777	
LATVIA	8000-7267	
ESTONIA	800-7267	

Kod produktu: DE68-03817B-01

GS89F/GS89F-SP

Mikrohullámú sütő

Használati utasítás és főzési útmutató

képzelje el a lehetőségeket

Köszönjük, hogy Samsung terméket vásárolt.
Kérjük, regisztrálja terméket a

www.samsung.com/register honlapon.

A sütésre, főzésre vonatkozó adatok tájékoztató jellegűek.
A termék háztartási használatra készült.
Megszűnik a jótállási kötelezettség, ha a készüléket ipari, vendéglátóipari, kereskedelmi, stb tevékenységre, nem háztartási célra használják.

Planet First 100% Recycled Paper

Az útmutató 100 %-ban újrahasznosított papírból készült.

SAMSUNG

GS89F_XEO-03817B_HU.indd 1 2010-11-11 2:17:14

MAGYAR

TARTALOM

Gyorskalauz ... 2
Sütő ... 3
Kezelőpanel ... 4
Tartozékok ... 5
A használati útmutató használata ... 6
Biztonsági tudnivalók ... 6
A mikrohullámú sütő üzembe helyezése ... 13
Az idő beállítása ... 13
Teendők kétség vagy probléma esetén ... 14
Főzés/Melegítés ... 14
Teljesítményszintek ... 15
Az elkészítési idő beállítása ... 15
A főzés leállítása ... 15
Az energiatakarékos üzemmód beállítása ... 15
A gőztisztítás funkció használata (csak GS89F) ... 16
Az automatikus melegítés funkció használata ... 17
Az automatikus melegítés beállításai ... 17
Az automatikus gyorskiolvasztás funkció használata ... 18
Az automatikus gyorskiolvasztás beállításai ... 18
A programozott főzési funkció használata ... 19
A programozott főzés beállítása ... 19
Az automatikus párolás funkció használata(csak GS89F-SP) ... 21
Az automatikus párolás beállítása ... 21
A kézi párolás beállítása ... 22
Az automatikus pirítás funkció használata ... 24
Az automatikus pirítás beállítása ... 24
A kézi pirítás funkció használata ... 25
A kézi pirítás beállítása ... 25
A fűtőelem helyzetének megválasztása ... 26
A tartozékok kiválasztása ... 26
Grillezés ... 27
Mikrohullám és grill kombinációja ... 27
A hangjelzés kikapcsolása ... 28
A mikrohullámú sütő biztonsági zára ... 28
A mikrohullámú sütőben használható edények ... 29
Sütési útmutató ... 30
A mikrohullámú sütő tisztítása ... 38
A mikrohullámú sütő tárolása és javítása ... 38
Műszaki adatok ... 39

GYORSKALAUZ

Ha főzni szeretne:

1. Tegye be az ételt a sütőbe.
Válassza ki a teljesítményszintet a gomb egyszeri vagy többszöri megnyomásával.

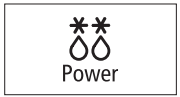
2. A (—) és (+) gomb megnyomásával állítsa be a kívánt sütési időt.

3. Nyomja meg a ◈ gombot.

Eredmény: A főzés megkezdődik. A sütő négyszer sípol a főzés befejezésekor.

Ha ételt szeretne felolvasztani az automatikus felolvasztás funkció segítségével:

1. Helyezze a fagyott ételt a sütőbe.
A **Gyorskiolvasztás** (❄❄) gombot egyszer vagy többször megnyomva válassza ki az étel típusát.

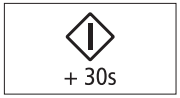


2. A (—) és (+) gombok megnyomásával válassza ki az étel súlyát.

3. Nyomja meg a ◈ gombot.

Ha az elkészítési időt 30 másodperccel növelni kívánja:

Hagyja az ételt a sütőben.
Nyomja meg a **+30s** gombot annyiszor, ahányszor 30 másodperccel növelni szeretné az elkészítési időt.



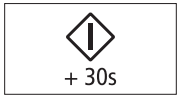
GS89F_XEO-03817B_HU.indd 2 2010-11-11 2:17:15

Ha grillezni szeretne:

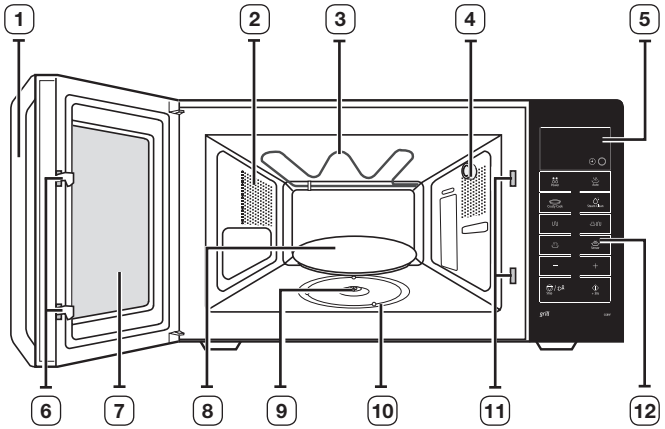
1. Nyomja meg a ⏦ gombot.

2. A (—) és (+) gomb megnyomásával állítsa be az elkészítési időt.

3. Nyomja meg a ⏀ gombot.



SÜTŐ

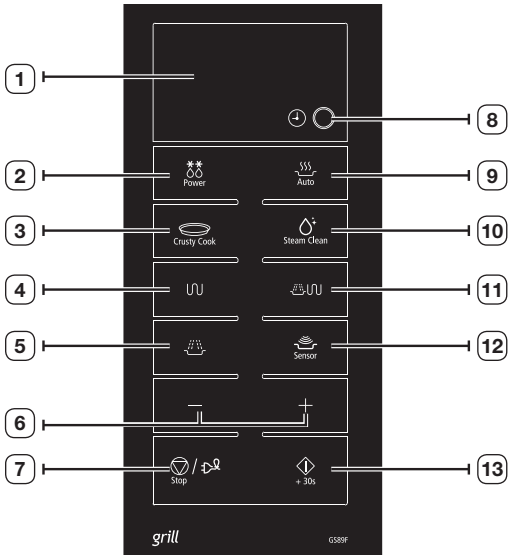


1. AJTÓFOGANTYÚ
2. SZELLŐZŐNYÍLÁSOK
3. GRILL
4. VILÁGÍTÁS
5. KIJELZŐ
6. AZ AJTÓZÁR KALLANTYÚI
7. AJTÓ
8. FORGÓTÁNYÉR
9. ÖSSZEKÖTŐELEM
10. GÖRGŐS GYŰRŰ
11. A BIZTONSÁGI RETESZ NYÍLÁSAI
12. KEZELŐPANEL

GS89F_XEO-03817B_HU.indd 3 2010-11-11 2:17:16

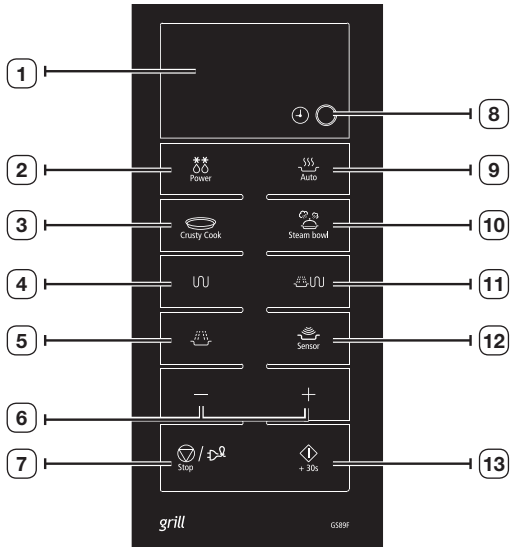
KEZELŐPANEL

MODELL: GS89F



1. KIJELZŐ
2. AUTOMATIKUS GYORSKIOLVASZTÁS GOMB
3. PIRÍTÁS FUNKCIÓ GOMBJA
4. GRILLEZÉSI ÜZEMMÓD KIVÁLASZTÁSA
5. MIKROHULLÁMÚ SÜTÉS ÉS TELJESÍTMÉNYSZINT MÓD KIVÁLASZTÁSA
6. FEL (+) / LE (—) GOMB (Elkészítési idő, tömeg és adag beállításához)
7. STOP / ENERGIATAKARÉKOS GOMB
8. ÓRABEÁLLÍTÁS
9. AZ AUTOMATIKUS MELEGÍTÉSI FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA
10. GŐZTISZTÍTÁS (Steam Clean) GOMB
11. KOMBINÁLT MÓD KIVÁLASZTÁSA
12. KOMBINÁLT MÓD KIVÁLASZTÁSA
13. INDÍTÁS GOMB

MODELL: GS89F-SP



1. KIJELZŐ
2. AUTOMATIKUS GYORSKIOLVASZTÁS GOMB
3. PIRÍTÁS FUNKCIÓ GOMBJA
4. GRILLEZÉSI ÜZEMMÓD KIVÁLASZTÁSA
5. MIKROHULLÁMÚ SÜTÉS ÉS TELJESÍTMÉNYSZINT MÓD KIVÁLASZTÁSA
6. FEL (+) / LE (—) GOMB (Elkészítési idő, tömeg és adag beállításához)
7. STOP / ENERGIATAKARÉKOS GOMB
8. PÁROLÁS GOMB
9. AZ AUTOMATIKUS MELEGÍTÉSI FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA
10. AUTOMATIKUS PÁROLÁS GOMB
11. KOMBINÁLT MÓD KIVÁLASZTÁSA
12. KOMBINÁLT MÓD KIVÁLASZTÁSA
13. INDÍTÁS GOMB

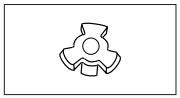
GS89F_XEO-03817B_HU.indd 4 2010-11-11 2:17:16

TARTOZÉKOK

A megvásárolt típustól függően a készülékkel együtt számos, többféleképpen alkalmazható tartozékot kap.

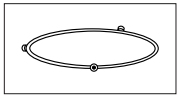
1. Az **összekötőelemet** már gyárilag a sütő alaplemezében található motor tengelyére szerelték.

   Rendeltetés: Az összekötőelem forgatja a forgótányért.



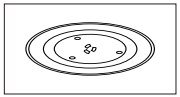
2. **Görgős gyűrű**, amelyet a sütő közepébe kell helyezni.

   Rendeltetés: A görgős gyűrű tartja a forgótányért.



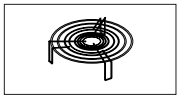
3. A **forgótányért** a görgős gyűrűre kell helyezni úgy, hogy annak közepe az összekötőelemre kerüljön.

   Rendeltetés: A forgótányér tölti be a fő főzőfelület szerepét; mosogatáshoz könnyen kivehető.



4. **Fémrács**, amely a forgótányérra helyezhető.

   Rendeltetés: A fémrács grillezéshez és kombinált főzéshez alkalmazható.

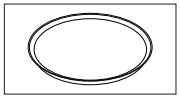


5. **Víztároló edény** lásd a 16. oldal (csak GS89F)

   Rendeltetés: A víztároló edény tisztításra használható.

6. **Pirítótányér,** lásd 24-26. oldal.

   Rendeltetés: Az automatikus vagy a kézi pirítási funkcióhoz használatos pirítótányér.



7. **Párolóedény,** lásd 21-22. oldal (csak GS89F-SP).

   Rendeltetés: A párolás funkcióhoz használatos műanyag párolóedény.

- **TILOS** a mikrohullámú sütőt a görgős gyűrű és a forgótányér nélkül üzemeltetni.
- **NE** használja a párolóedényt **Grill** (⋒) és **Kombinált** (⋒) üzemmódban.

Üzemmód	Mikrohullám (⋒)	GRILL (⋒)	KOMBINÁLT (⋒)
(Párolóedény)	O	X	X

MAGYAR

GS89F_XEO-03817B_HU.indd 5 2010-11-11 2:17:17

A HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ HASZNÁLATA

Köszönjük, hogy a SAMSUNG mikrohullámú sütőjét választotta! A Használati útmutató sok fontos információt tartalmaz a mikrohullámú sütő használatával kapcsolatban.

- Biztonsági óvintézkedések
- A megfelelő tartozékok és edények
- Hasznos főzési tanácsok

A fedőlap belső oldalán a négy főzési alapműveletet bemutató útmutatást talál:

- Az étel főzése
- Az étel automatikus gyorskiolvasztása
- Az étel grillezése
- Extra elkészítési idő hozzáadása

Az útmutatót elején megtekinthető a mikrohullámú sütő rajza és a kezelőpanel ábrája, így könnyebben tudja majd használni a kezelőszerveket.

BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

- A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen ezt az útmutatót, és biztos helyen, a készülék közelében őrizze meg, mert később még szüksége lehet rá.
- A készüléket csak a használati útmutatóban leírt rendeltetésének megfelelően használja. A készüléket nem üzemeltetheti olyan személy (beleértve a gyerekeket is), aki korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkezik, vagy aki nem rendelkezik a megfelelő tapasztalattal és jártassággal, kivéve, ha a biztonságáért felelős személy biztosítja számára a felügyeletet és elmagyarázza neki az eszköz használatát. Az útmutatóban szereplő figyelmeztetések és fontos biztonsági előírások nem tesznek említést minden esetlegesen előforduló helyzetről. A készülék üzembe helyezése, karbantartása és működtetése során a felhasználó felelőssége, hogy ésszerűen, elővigyázatosan és megfontoltan járjon el.
- Mivel az itt szereplő utasítások több különböző típusra vonatkoznak, az ön mikrohullámú sütőjének tulajdonságai némileg eltérhetnek az útmutatóban leírtaktól, és előfordulhat, hogy nem minden figyelmeztetés vonatkozik Önre. Kérdéseivel forduljon a legközelebbi szervizközponthoz, vagy további tájékoztatásért látogasson el a www.samsung.com honlapra.

Fontos biztonsági jelzések és óvintézkedések.

A következő jelzésekkel találkozhat a használati útmutatóban:

⚠ VIGYÁZAT	Olyan veszély vagy nem biztonságos üzemeltetés, mely **súlyos személyi sérülést vagy halált** okozhat.
⚠ FIGYELEM	Veszély vagy nem biztonságos üzemeltetés, mely **kisebb személyi sérülést vagy vagyoni kárt** okozhat.
⚠ FIGYELEM	A mikrohullámú sütő használata közben előforduló tűz- és robbanásveszély, áramütés vagy egyéb személyi sérülés elkerülése érdekében kövesse az alábbi biztonsági előírásokat:

	NE kísérelje meg.
	NE szerelje szét.
	NE érintse meg.
	Pontosan kövesse az utasításokat.
	Húzza ki a tápkábelt a fali aljzatból.
	Az áramütés elkerülése érdekében ügyeljen arra, hogy a készülék földelve legyen.
	Segítségért forduljon a szervizközponthoz.
	Megjegyzés
	Fontos

GS89F_XEO-03817B_HU.indd 6 2010-11-11 2:17:19

⚠ VIGYÁZAT Az üzembe helyezés során felmerülő komoly veszélyekre figyelmeztető jelzések

★ A készülék üzembe helyezését csak a gyártó által felkészített, képzett mikrohullámú sütő szerelő végezheti. Lásd a „Mikrohullámú sütő üzembe helyezése" című részt.

Csatlakoztassa a tápkábelt a megfelelő fali aljzathoz. A fali aljzathoz ne csatlakoztasson másik berendezést. Erősen csatlakoztassa a tápkábelt a fali aljzathoz. Ezenkívül ne használjon hosszabbítót.

- Ennek elmulasztása, illetve a fali aljzat elosztóval vagy hosszabbítóval történő megosztott használata áramütést vagy tüzet okozhat.
- Ne használjon elektromos áramátalakítót. Az tüzet vagy áramütést okozhat.

A készülék üzembe helyezését csak szakképzett szerelő vagy szervizközpont végezheti.

- Ennek elmulasztása áramütést, tüzet, robbanást, meghibásodást vagy személyi sérülést okozhat.

A mikrohullámú sütőt asztalon vagy pulton történő használatra tervezték, ne építse be vagy zárja a konyhaszekrénybe.

⃠ Ne használja a készüléket fűtőtest és gyúlékony anyag mellett.
Ne használja a készüléket párás, olajos vagy poros helyen, illetve ahol közvetlen napsugárzásnak vagy víznek (esőnek) van kitéve.
Ne használja a készüléket olyan helyen, ahol előfordulhat gázszivárgás.

- Ez tüzet vagy áramütést okozhat.

A készüléket ne használja mozgó autóban, lakókocsiban vagy hasonló járművekben.

⏚ Gondoskodjon a készülék megfelelő földeléséről.
Ne földelje a készüléket gázcsőhöz, műanyag vízvezetékhez vagy telefonkábelhez.

- Ez áramütést, tüzet vagy robbanást okozhat, illetve a készülék meghibásodását eredményezheti.
- Ne csatlakoztassa a tápkábelt olyan aljzathoz, amely nincs megfelelően földelve, és győződjön meg róla, hogy az megfelel a helyi és országos előírásoknak.

⚠ FIGYELEM Az üzembe helyezésre vonatkozó figyelmeztető jelzések

★ A készüléket úgy kell elhelyezni, hogy a fali aljzat hozzáférhető legyen.

- Ennek elmulasztása áramütést vagy tüzet okozhat az elektromos szivárgás miatt.

Olyan felületre helyezze a készüléket, amely elbírja a készülék súlyát.

- Ennek elmulasztása rendellenes vibrálást, zajt vagy meghibásodást okozhat.

A készülék és a fal között hagyjon elegendő távolságot.

- Ennek elmulasztása a túlmelegedés miatt tüzet okozhat.

A sütő teteje fölött maradjon meg a minimális szabad hely.

⚠ VIGYÁZAT Az elektromosság veszélyeire figyelmeztető jelzések

★ Száraz ruhával rendszeresen távolítson el minden idegen anyagot, például port vagy vizet, a csatlakozóaljzatokból és a csatlakozókról.

- Húzza ki a tápcsatlakozót, és száraz ruhával tisztítsa meg.
- Ennek elmulasztása áramütést vagy tüzet okozhat.

A megfelelő irányban csatlakoztassa a tápcsatlakozót a fali aljzatba, hogy a kábel a padló felé induljon.

- Ha az ellenkező irányba csatlakoztatja a tápcsatlakozót a fali aljzathoz, a kábelben futó elektromos vezetékek megsérülhetnek, ami áramütést vagy tüzet okozhat.

⃠ Erősen csatlakoztassa a tápkábelt a fali aljzathoz. Ne használjon sérült tápcsatlakozót, sérült tápkábelt vagy meglazult fali aljzatot.

- Ez tüzet vagy áramütést okozhat.

Ne húzza meg, és nem hajlítsa meg túlságosan a tápkábelt.
Ne csavarja meg vagy kötözze össze a tápkábelt. Ne hurkolja át a tápkábelt fém tárgyon, ne helyezzen a tápkábelre nehéz tárgyat, ne szorítsa be a tápkábelt tárgyak közé vagy a készülék háta mögé.

- Ez tüzet vagy áramütést okozhat.

GS89F_XEO-03817B_HU.indd 7 2010-11-11 2:17:19

Ne a kábelnél fogva húzza ki a tápcsatlakozót.

- A tápkábelt a csatlakozónál fogva húzza ki.
- Ennek elmulasztása áramütést vagy tüzet okozhat.

A készülék vagy a tápkábel megrongálódása esetén forduljon a legközelebbi szervizközponthoz.

FIGYELEM Az elektromossággal kapcsolatos figyelmeztető jelzések

Ha hosszú időn keresztül nem használja a készüléket, továbbá vihar/villámlás idején húzza ki a készülék tápcsatlakozóját.

- Ennek elmulasztása áramütést vagy tüzet okozhat.

VIGYÁZAT A használat során felmerülő komoly veszélyekre figyelmeztető jelzések

Gázszivárgás esetén (pl. PB-gáz, LP-gáz stb.) azonnal szellőztessen ki anélkül, hogy a tápcsatlakozóhoz érne. Ne érjen hozzá a készülékhez vagy a tápvezetékhez.

- Ne használjon ventilátort.
- Egy kipattanó szikra robbanást vagy tüzet okozhat.

Főzés közben vagy közvetlenül főzés után ne érjen az ajtóhoz, a fűtőegységhez vagy a többi alkatrészhez.

- Ennek elmulasztása égési sérüléseket okozhat.

Használat során a készülék felforrósodik. Ezért ne érjen a sütő belsejében található fűtőelemekhez.

A sütő tartozékait forró tárgyak megfogására alkalmas eszközökkel mozgassa, és közben viselje a termékhez mellékelt védőkesztyűt, továbbá várja meg, hogy használat után a tartozékok megfelelően lehűljenek (ez az idő a grill vagy a kombinált főzési mód használta után legalább 10 perc).

Az égési sérülések elkerülése érdekében MINDIG használjon edényfogó kesztyűt, amikor kiveszi az ételt a sütőből.

Álljon karnyújtásnyi távolságra a sütőtől, amikor kinyitja az ajtót.
Ok: A forró levegő vagy a kiszabaduló gőz égési sérülést okozhat.

Italok mikrohullámú melegítése során robbanásszerű, késleltetett forrás következhet be, ezért óvatosan fogja meg az edényt. A sérülések elkerülése érdekében MINDIG várjon legalább 20 másodpercet a sütő kikapcsolása után, hogy a hőmérséklet kiegyenlítődhessen. Melegítés közben szükség szerint, melegítés után MINDIG keverje meg. Ha megégette magát, az alábbi ELSŐSEGÉLY utasítások szerint járjon el:

- Tartsa a megégett bőrfelületet legalább 10 percig hideg vízbe.
- Takarja le tiszta, száraz kötszerrel.
- Ne használjon semmilyen krémet, olajat vagy oldatot.
- Forduljon orvoshoz.

Ha a készülék tápkábele sérült, azt a veszély megelőzése érdekében a gyártóval, a gyártó szervizképviseletével vagy hasonlóan képzett szakemberrel kell kicseréltetni.

Ügyeljen rá, hogy gyermekek ne játszhassanak a készülékkel.

Egész nyers, illetve főtt tojás héjastól nem melegíthető a mikrohullámú sütőben, mert még a mikrohullámú melegítés befejezése után is felrobbanhat.

VIGYÁZAT: Az égési sérülések elkerülése érdekében a cumisüvegek és a bébiételes üvegek tartalmát mindig keverje meg vagy rázza fel, és fogyasztás előtt ellenőrizze azok hőmérsékletét.

VIGYÁZAT: Gyermekek csak akkor használhatják felügyelet nélkül a sütőt, ha megfelelő útmutatást kaptak, amelynek révén biztonságosan tudják használni a sütőt, és tisztában vannak a helytelen használat veszélyeivel.

VIGYÁZAT: Ha a készülék kombinált üzemmódban működik, gyermekek csak felnőtt felügyelete mellett használhatják a sütőt a keletkező hő miatt.

A készüléket nem üzemeltethetik gyerekek vagy olyan személyek, akik korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkeznek, vagy akik nem rendelkeznek kellő tapasztalattal és jártassággal, kivéve, ha a biztonságukért felelős személy biztosítja számukra a felügyeletet, és elmagyarázza nekik az eszköz használatát.

GS89F_XEO-03817B_HU.indd 8 2010-11-11 2:17:19

VIGYÁZAT: A hozzáférhető alkatrészek a használat során felforrósodhatnak. Az égési sérülések elkerülése érdekében kisgyerekek ne tartózkodjanak a mikrohullámú sütő közelében.

VIGYÁZAT: Az izzócserét megelőzően - az áramütés elkerülése érdekében - a sütőt ki kell kapcsolni.

Ne érjen nedves kézzel a csatlakozóaljzathoz.

- Ez áramütést okozhat.

Működés közben ne kapcsolja ki úgy a készüléket, hogy kihúzza a tápcsatlakozót.

- A tápcsatlakozó újbóli csatlakoztatása a fali aljzathoz szikrát idézhet elő, és áramütést vagy tüzet okozhat.

A csomagolóanyagokat tartsa gyermekektől távol, mivel a csomagolóanyagok veszélyesek lehetnek a gyermekek számára.

- Ha a gyerekek a fejükre húznak egy zacskót, megfulladhatnak.

A készüléket nem üzemeltetheti olyan személy (beleértve a gyerekeket is), aki korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkezik, vagy aki nem rendelkezik a megfelelő tapasztalattal és jártassággal, kivéve, ha a biztonságáért felelős személy biztosítja számára a felügyeletet és elmagyarázza neki az eszköz használatát.

- Ennek elmulasztása áramütést égési vagy személyi sérülést okozhat.

A készüléket csak főzési célokra használja.

- Ennek elmulasztása tüzet okozhat.

Főzés előtt a lezárt edényeket (cumis- vagy tejesüvegeket stb.) nyissa fel, a héjas ételeken (pl. tojás, gesztenye stb.) pedig késsel szúrjon lyukat.

- Ennek elmulasztása az esetleges robbanás miatt égési vagy személyi sérülést okozhat.

Közvetlenül főzés után ne nyúljon a készülék belsejébe, mivel a készülék belsejében forróság uralkodik hosszú ideig tartó melegítés vagy kis mennyiségű étel melegítése után.

- Ennek elmulasztása égési sérüléseket okozhat.

Ne használjon alumínium fóliát, fém tárgyakat (pl. fémedényt, villát stb.), illetve arannyal vagy ezüsttel díszített edényeket.

- Ez szikrázást vagy tüzet okozhat.

Műanyag és papírzacskót ne melegítsen, és ezeket a sütőfunkcióknál se használja.

- Ennek elmulasztása tüzet okozhat.

Ügyeljen arra, hogy főzés közben az étel ne érjen a sütő fűtőegységéhez.

- Ez tüzet okozhat.

Ne melegítse túl az ételt.

- Ez tüzet okozhat.

Ne melegítsen papírba vagy újságpapírba csomagolt ételt.

- Ez tüzet okozhat.

Ne használjon vagy tároljon gyúlékony sprayt vagy tárgyakat a sütő közelében.

- Ez tüzet vagy robbanást okozhat.

Ne nyissa ki az ajtót, ha a sütőtérbe helyezett étel ég.

- Az ajtó kinyitásával oxigén áramlik be, ami táplálja a tüzet.

Ne dugja be az ujját, és ne helyezzen idegen anyagokat vagy fém tárgyakat, például tűt, a készülék nyílásaiba. Ha bármely nyílásba idegen anyag kerül, húzza ki a tápcsatlakozót a fali aljzatból, és forduljon a márkakereskedéshez vagy a legközelebbi szervizközponthoz.

- Ennek elmulasztása áramütést vagy sérülést okozhat.

NE töltse teli az edényt. A folyadék kifutásának megelőzése érdekében olyan edényt válasszon, amely felül szélesebb, mint alul. A szűk nyakú üvegek szintén felrobbanhatnak, ha túlhevítik azokat.

NE melegítsen cumisüveget cumival együtt, mivel az üveg túlhevülés esetén felrobbanhat.

NE érintse meg a fűtőelemeket és a sütő belsejét, amíg a sütő le nem hűlt.

Ne merítse a hálózati tápkábelt vagy csatlakozót vízbe, és tartsa őket meleg felületektől távol.

GS89F_XEO-03817B_HU.indd 9 2010-11-11 2:17:20

Ne üzemeltesse a készüléket sérült tápkábellel vagy -csatlakozóval.

NE kapcsolja be az üres sütőt. Biztonsági okokból az áramellátás automatikusan megszakad. A sütő 30 perc nyugalmi állapot után rendeltetésszerűen üzemeltethető. Mindig célszerű egy pohár vizet hagyni a sütőben. A víz elnyeli a mikrohullámú energiát, ha a sütőt véletlenül bekapcsolják.

VIGYÁZAT: Ha az ajtó vagy az ajtótömítések megsérültek, a sütőt mindaddig tilos használni, amíg azt szakember meg nem javította.

VIGYÁZAT: Folyadékok és más élelmiszerek nem melegíthetők lezárt edényekben, mivel ezek könnyen felrobbanhatnak.

Ha a készüléket nagyobb mennyiségű víz éri, azonnal szakítsa meg az áramellátást, és lépjen kapcsolatba a legközelebbi szervizközponttal.

- Ennek elmulasztása áramütést vagy tüzet okozhat.

Ha a készülékből furcsa hang hallható, égett szag érezhető vagy füst száll fel, azonnal szakítsa meg az áramellátást, és lépjen kapcsolatba a legközelebbi szervizközponttal.

- Ennek elmulasztása áramütést vagy tüzet okozhat.

Ne próbálja önállóan megjavítani. szétszerelni vagy átalakítani a készüléket.

- Mivel magasfeszültségű áram lép be a készülékházba, ez áramütést vagy tüzet okozhat.
- Elektromágneses sugárzásnak lehet kitéve.
- Ha a készülék javításra szorul, lépjen kapcsolatba a legközelebbi szervizközponthoz.

VIGYÁZAT: Szakképzett szerelőkön kívül mindenki más számára veszélyes olyan karbantartási vagy javítási műveletet elvégezni, amely a mikrohullámú energia kisugárzása elleni védelmet biztosító burkolat eltávolításával jár.

Ha idegen anyag, például víz kerül a készülék belsejébe, húzza ki a tápcsatlakozót, és forduljon a legközelebbi szervizközponthoz.

- Ennek elmulasztása áramütést vagy tüzet okozhat.

Füst észlelése esetén kapcsolja ki a készüléket vagy húzza ki a vezetékét a fali aljzatból, és tartsa csukva az ajtaját az esetleges lángok elfojtása érdekében;

FIGYELEM A használattal kapcsolatos figyelmeztető jelzések

Csak mikrohullámú sütőben használható konyhai eszközöket használjon; NE használjon fém edényeket, arany vagy ezüst szegéllyel díszített tányérokat, nyársat, villát stb. A papír- vagy műanyag zacskók lezárására használt drótokat távolítsa el.
Oka: Elektromos kisülés következhet be, ezáltal a sütő tönkremehet.

Ha papír- vagy műanyag zacskóban lévő ételt melegít, ügyeljen rá, hogy a csomagolóanyag ne gyulladjon meg;

Kis mennyiségű étel rövidebb főzési vagy melegítési időt igényel. Ezért normál elkészítési idő alatt túlmelegedhet vagy odaéghet.

Bizonyos esetekben működés közben kattogás hallható (különösen, ha kiolvasztáskor).
Oka: Ez a hang az elektromos kimenő teljesítmény változásával jár, és nem utal rendellenességre.

Ügyeljen rá, hogy kisgyermekek NE játsszanak a sütővel, és ne is használják azt. Ne hagyja a gyermekeket felügyelet nélkül a működésben lévő mikrohullámú sütő közelében. A gyermekek érdeklődésére számot tartó tárgyakat ne tároljon vagy rejtsen el a sütő fölött.

Ügyeljen rá, hogy gyermekek ne játszhassanak a készülékkel.

Legyen óvatos, mivel melegítés után az ételek és az italok nagyon forróak lehetnek.

- Gyermeknek szánt étel esetén különösképpen vigyázzon, hogy az étel kellőképpen lehűljön.

Folyadékok, például víz vagy egyéb italok melegítésekor különös óvatossággal járjon el.

- Főzés közben vagy azt követően kavarja meg.
- Ne használjon ingatag, keskeny nyakú edényt.
- Melegítés után várjon legalább fél percet, mielőtt kivenné az edényt.
- Ennek elmulasztása az edény tartalmának hirtelen kicsordulását okozhatja, ami égési sérülésekkel járhat.

GS89F_XEO-03817B_HU.indd 10 2010-11-11 2:17:20

Főzés közben vagy közvetlenül főzés után ne fogja meg az ételt vagy az edényt.

- Használjon edényfogó kesztyűt, mert a forró eszközökkel megégetheti magát.
- Ha maga felé húzza a kerámiaedényt vagy a teli többcélú serpenyőt, az étel kifröccsenhet, ami égési sérüléseket okozhat.

Ha a sütő felületén repedés keletkezik, kapcsolja ki a készüléket.

- Ennek elmulasztása áramütést okozhat.

Ne karcolja meg éles tárggyal a sütőajtó üvegét.

- Ez az üveg károsodását vagy törését okozhatja.

Ne álljon rá a készülék tetejére, és ne helyezzen tárgyakat (pl. ruhát, védőhuzatot, égő gyertyát, égő cigarettát, edényt, vegyszereket, fém tárgyakat stb.) a készülékre.

- A tárgyak, például a konyharuhák, beakadhatnak az ajtóba.
- Ez áramütést, tüzet vagy személyi sérülést okozhat, illetve a készülék meghibásodását eredményezheti.

Nedves kézzel ne üzemeltesse a készüléket.

- Ez áramütést okozhat.

Ne permetezzen illékony anyagot, például rovarirtót a készülék felületére.

- Amellett, hogy ez az emberi szervezetre is ártalmas, áramütést, tüzet, vagy meghibásodást okozhat.

Ne gyakoroljon erős nyomást vagy ütést az ajtóra vagy a készülék belsejére.

- Ez a termék eldeformálódását eredményezheti, illetve az elektromos szivárgás miatt személyi sérülést okozhat.
- Ne kapaszkodjon bele az ajtóba, mert a készülék leeshet, és személyi sérülést okozhat.
- Az ajtó megrongálódása esetén ne használja a készüléket, és lépjen kapcsolatba a legközelebbi szervizközponttal.

Ne tegye a készüléket törékeny tárgy, például mosogató vagy üvegtárgy fölé.

- Ez a mosogató vagy az üvegtárgy sérülését okozhatja.

A készüléket csak becsukott ajtóval használja.

- Ha úgy használja a készüléket, hogy azt idegen anyagok, például ételmaradék, szennyezik be, az a készülék meghibásodását okozhatja.

A készülékből kivett ételek csomagolását óvatosan távolítsa el.

- Ha forró az étel, a csomagolás eltávolításakor forró gőz csaphat fel, és megégetheti magát.

A készüléket soha ne a tápkábelnél fogva húzza ki a fali aljzatból, mindig a csatlakozót fogja meg, és annál fogva húzza ki egy határozott, egyenes mozdulattal.

- A kábel sérülése rövidzárlatot, tüzet és/vagy áramütést okozhat.

Főzés közben, illetve főzés után az ajtó kinyitásakor húzódjon távolabb a készüléktől.

- Ügyeljen rá, hogy gyermekek ne menjenek a készülék közelébe.
- Ennek elmulasztása égési sérüléseket okozhat.

Az ajtó kinyitásakor ne helyezzen ételt vagy nehéz tárgyat az ajtó fölé.

- Az leeshetnek, ami égési vagy személyi sérülést okozhat.

Ne hűtse le hirtelen az ajtót, a készülék belsejét vagy az edényt úgy, hogy közvetlenül főzés után vizet önt rá.

- Ez a készülék meghibásodását okozhatja. A gőz vagy a vízpermet égési vagy személyi sérülést okozhat.

A készülék nem üzemeltethető külső időzítő vagy különálló távirányító rendszer segítségével.

GS89F_XEO-03817B_HU.indd 11 2010-11-11 2:17:20

⚠ VIGYÁZAT A tisztítás során felmerülő komoly veszélyekre figyelmeztető jelzések

Tisztításkor ne permetezzen vizet közvetlenül a készülékre. Ne használjon benzolt, hígítót vagy alkoholt a készülék tisztításához.

- Ez elszíneződést, eldeformálódást, áramütést vagy tüzet okozhat.

Tisztítás vagy karbantartás előtt húzza ki a készüléket a fali aljzatból, és távolítsa el az ételmaradékot az ajtóról és a sütőtérből.

- Ennek elmulasztása áramütést vagy tüzet okozhat.

Ne használjon durva csiszolóanyagokat vagy éles fém kaparókat a sütő ajtóüvegének tisztításához, mert ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.

A mikrohullámú sütőben ne szárítson újságpapírt vagy ruhát.

Saját biztonsága érdekében ne használjon nagynyomású vízsugaras vagy gőztisztítót.

Tisztítás közben a sütő felülete jobban felmelegedhet, mint általában, ezért a gyerekeket ne engedje a sütő közelébe. (Csak az öntisztító funkcióval rendelkező típus esetén.)

Tisztítás előtt el kell távolítani a kifolyt folyadékot, a tisztítás idejére pedig csak a meghatározott eszközök maradhatnak a sütőben. (Csak az öntisztító funkcióval rendelkező típus esetén.)

⚠ FIGYELEM A tisztítással kapcsolatos figyelmeztető jelzések

A sütőt rendszeresen tisztítani kell, és az ételmaradványokat el kell távolítani.

A sütő tisztán tartásának elmulasztása felületének károsodásához vezethet, ami kedvezőtlenül befolyásolhatja a készülék teljesítményét, és veszélyes helyzet kialakulását okozhatja.

Vigyázzon, hogy a készülék (külső/belső) tisztítása közben nehogy megsérüljön.

- A készülék éles sarkai megsérthetik.

Ne tisztítsa a készüléket gőztisztítóval.

- Ez rozsdásodáshoz vezethet.

ÓVINTÉZKEDÉSEK A TÚLZOTT MÉRTÉKŰ MIKROHULLÁMÚ ENERGIA ESETLEGES KÁROS HATÁSÁNAK ELKERÜLÉSÉHEZ

Az alábbi biztonsági óvintézkedések betartásának elmulasztása a mikrohullámú energia besugárzásából származó balesetet eredményezhet.

(a) Ne üzemeltesse a sütőt nyitott ajtóval vagy hatástalanított biztonsági reteszekkel, illetve úgy, hogy bármilyen tárgyat a biztonsági retesz nyílásaiba helyez.

(b) Ne helyezzen semmit a sütő ajtaja és homlokfelülete közé, ne hagyja, hogy étel- vagy tisztítószer-maradék rakódjon le a tömítőfelületekre. Ügyeljen az ajtó és az ajtótömítés felületének tisztaságára. Használat után először nedves, majd puha, száraz ronggyal törölje le a felületeket.

(c) Ha megsérült a sütő, ne üzemeltesse azt addig, amíg azt meg nem javíttatta a gyártó által felkészített szakemberrel. Különösen fontos, hogy a sütő ajtaja megfelelően záródjon, és ne sérüljenek meg a következő elemek:
(1) Ajtó (meghajlás)
(2) Ajtózsanérok (törés vagy kilazulás)
(3) Ajtótömítések és tömítőfelületek

(d) A sütőt csak a gyártó által betanított, megfelelő képesítéssel rendelkező mikrohullámú készülék-szerelő javíthatja vagy helyezheti üzembe.

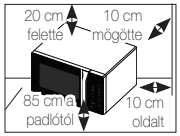
Jelen termék az ISM B osztály/2. csoportnak megfelelő berendezés. A 2. csoportba tartoznak az anyagkezelés céljából a rádiófrekvenciás energiát elektromágneses sugárzás formájában létrehozó és/vagy felhasználó ISM berendezések, továbbá az EDM és az ívhegesztő berendezések. A B osztályba tartoznak az otthoni használatra szánt berendezések, illetve az olyan létesítmények számára szánt berendezések, amelyek közvetlenül a háztartásokat ellátó alacsonyfeszültségű hálózatra csatlakoznak.

GS89F_XEO-03817B_HU.indd 12 2010-11-11 2:17:20

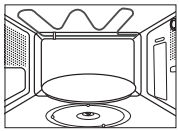
A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ ÜZEMBE HELYEZÉSE

A sütőt helyezze egyenes felületre, a padlótól 85 cm távolságra. A felületnek elég erősnek kell lennie ahhoz, hogy biztonságosan megtartsa a sütő súlyát.

1. A sütő üzembe helyezésekor győződjön meg arról, hogy a sütő szellőzése érdekében a készülék mögött és a két oldal mellett legalább 10 cm, felette pedig 20 cm szabad tér van.



2. Távolítson el minden csomagolóanyagot a sütő belsejéből. Helyezze be a görgős gyűrűt és a forgótányért. Ellenőrizze, hogy a forgótányér akadálymentesen forog-e.



3. A mikrohullámú sütőt úgy kell elhelyezni, hogy a csatlakozódugó elérhető legyen.

Ha a csatlakozókábel sérült, ki kell cserélni a gyártótól vagy szervizképviselettől beszerezhető speciális kábelre vagy szerelékre. Személyes biztonsága érdekében a hálózati kábelt 3-pólusú, 230 V-os, 50 Hz-es földelt, fali, váltakozó áramú aljzathoz csatlakoztassa. Ha a készülék tápkábele megsérült, ki kell cserélni egy speciális kábelre.

Tilos a mikrohullámú sütőt forró vagy nedves környezetben, pl. hagyományos sütők vagy fűtőtestek közelében üzembe helyezni. A sütő villamos hálózati csatlakoztatására vonatkozó előírásokat be kell tartani, és olyan hosszabbító kábelt kell használni, amelynek típusa megegyezik a készülék hálózati kábelének típusával. Törölje át a készülék belsejét és az ajtótömítést nedves ronggyal, mielőtt először használatba venné mikrohullámú sütőjét.

AZ IDŐ BEÁLLÍTÁSA

A mikrohullámú sütő beépített órával rendelkezik. Amikor a készülék áram alá kerül, a kijelzőn automatikusan megjelenik a „:0”, „88:88” vagy a „12:00” felirat.

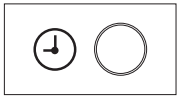
Állítsa be a pontos időt. Az idő kijelzése történhet 24 vagy 12 órás formátumban. Az órát a következő alkalmakkor kell beállítani:

- A mikrohullámú sütő első üzembe helyezésekor
- Hálózati feszültségkimaradást követően

Ne feledje átállítani az órát a nyári, illetve téli időszámítás kezdetekor.

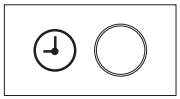
1.

Az idő kijelzése...	**Nyomja meg a ⏲ gombot...**
24 órás formátumban	Egyszer
12 órás formátumban	Kétszer



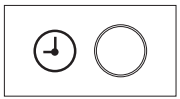
2. Az óra beállításához nyomja meg a (—) és a (+) gombot.

3. Nyomja meg a ⏲ gombot.



4. A perc beállításához nyomja meg a (—) és a (+) gombot.

5. Nyomja meg a ⏲ gombot.



MAGYAR

GS89F_XEO-03817B_HU.indd 13 2010-11-11 2:17:21

TEENDŐK KÉTSÉG VAGY PROBLÉMA ESETÉN

Ha a felsorolt problémák bármelyike felmerül, az alábbi megoldások alapján járjon el.

Normális jelenség.

- Páralecsapódás a sütőben
- Légáramlás az ajtó és a külső burkolat körül.
- Fényvisszaverődés az ajtó és a külső burkolat körül.
- Az ajtó körül, vagy a nyílásokon kiszökő gőz.

A sütő nem reagál a ◈ gomb megnyomására.

- Az ajtó teljesen zárva van?

Az étel egyáltalán nem főtt meg.

- Helyesen állította be az időzítőt és / vagy megnyomta a ◈ gombot?
- Az ajtó zárva van?
- Túlterhelte a villamos hálózatot, ami miatt kiolvadt a biztosíték vagy leoldott az automata?

Az étel vagy túlfőtt, vagy egyáltalán nem főtt meg.

- Az étel elkészítési ideje helyesen van beállítva?
- A megfelelő teljesítményszintet választotta?

A sütő belseje szikrázik és serceg (íves kisülés).

- Fémmel díszített edényt használt?
- A sütőben felejtett egy villát vagy más fém eszközt?
- Az alumínium fólia túl közel van a belső falakhoz?

A sütő zavarja a rádió- vagy televízióvételt.

- Enyhe interferencia figyelhető meg a televízió képernyőjén vagy a rádióban, amikor a sütő üzemel. Ez normális. Ez a probléma úgy oldható meg, ha a sütőt távolabbra helyezi a televízióktól, a rádiókészülékektől, valamint az antennáktól.
- Ha a sütő mikroprocesszora interferenciát észlel, a kijelző lenullázódhat. A probléma a hálózati kábel fali aljzatból történő kihúzásával, majd ismételt csatlakoztatásával hárítható el. Állítsa be újra az időt.

Ha a fenti útmutatás alapján nem sikerül elhárítani a problémát, lépjen kapcsolatba a helyi márkaképviselettel vagy a SAMSUNG vevőszolgálattal.

FŐZÉS/MELEGÍTÉS

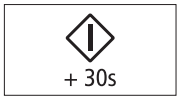
A következő eljárás ismerteti az étel főzésének vagy melegítésének folyamatát.
Mindig ellenőrizze a főzési beállításokat, mielőtt a sütőt felügyelet nélkül hagyná.
Először helyezze az ételt a forgótányér közepére. Ezután zárja az ajtót

1. Nyomja meg a gombot.

Eredmény: Megjelenik a 800 W (maximális főzési teljesítmény) kijelzés.
A gomb ismételt megnyomásával válassza ki a megfelelő teljesítményszintet. További információk a teljesítményszint-táblázatban olvashatók.

2. A (—) és (+) gomb megnyomásával állítsa be a kívánt sütési időt.

3. Nyomja meg a ◈ gombot.



Eredmény: A sütő világítása bekapcsol, és a forgótányér forogni kezd.

1) A főzés megkezdődik. Amint a főzés befejeződik, a sütő négyszer sípol.
2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

Ne kapcsolja be üresen a mikrohullámú sütőt.

Ha rövid ideig, maximális teljesítményen (800 W) kívánja melegíteni az ételt, egyszerűen nyomja meg a **+30s** gombot annyiszor, ahányszor fél percből áll a kívánt melegítési idő. A sütő azonnal elindul.

GS89F_XEO-03817B_HU.indd 14 2010-11-11 2:17:21

TELJESÍTMÉNYSZINTEK

Az alábbi teljesítményszintek közül választhat.

Teljesítményszint	Kimenet	
	MIKROHULLÁM	GRILL
MAGAS	800 W	-
KÖZEPESEN MAGAS	600 W	-
KÖZEPES	450 W	-
KÖZEPESEN ALACSONY	300 W	-
KIOLVASZTÁS	180 W	-
ALACSONY/MELEGEN TARTÁS	100 W	-
GRILL	-	1100 W
I. KOMBINÁLT	600 W	1100 W
II. KOMBINÁLT	450 W	1100 W
III. KOMBINÁLT	300 W	1100 W

Ha magasabb teljesítményszintet választ, akkor a melegítési időt csökkenteni kell.

Ha alacsonyabb teljesítményszintet választ, akkor a melegítési időt meg kell hosszabbítani.

AZ ELKÉSZÍTÉSI IDŐ BEÁLLÍTÁSA

Az elkészítési időt a +30s gomb megnyomásával növelheti. A gombot annyiszor kell megnyomni, ahányszor fél perccel kívánja a főzést meghosszabbítani.

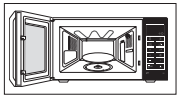
A **+30s** gomb minden egyes megnyomásával 30 másodpercet adhat hozzá az időhöz.

A FŐZÉS LEÁLLÍTÁSA

A főzést az étel ellenőrzéséhez bármikor leállíthatja.

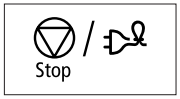
1. Az ideiglenes leállításhoz;
Nyissa ki az ajtót.

Eredmény: A főzés leáll. A főzés folytatásához zárja be az ajtót és nyomja meg újra a ◇ gombot.



2. Teljes leállítás;
Nyomja meg a ▽ gombot.

Eredmény: A főzés leáll.

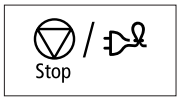


Bármelyik beállítást törölheti, mielőtt elkezd főzni, ha megnyomja a **Stop** (▽) gombot.

AZ ENERGIATAKARÉKOS ÜZEMMÓD BEÁLLÍTÁSA

A sütő rendelkezik energiatakarékos üzemmóddal. E funkció segítségével áramot takaríthat meg, amikor nem használja a sütőt.

- A sütő 5 perc után automatikusan energiatakarékos üzemmódba lép, ha nem használják. Energiatakarékos módban a kijelző nem mutat semmit, és a sütő nem használható.
- Az energiatakarékos üzemmód kikapcsolásához nyissa ki az ajtót. Ekkor a kijelzőn megjelenik a „0" felirat. A sütő készen áll a használatra.
- Ha be szeretné kapcsolni az energiatakarékos üzemmódot, nyomja meg az **Energiatakarékos** gombot.



GS89F_XEO-03817B_HU.indd 15 2010-11-11 2:17:22

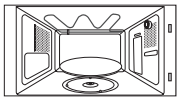
A GŐZTISZTÍTÁS FUNKCIÓ HASZNÁLATA (CSAK GS89F)

A gőztisztító rendszer által előállított gőz megnedvesíti a sütő belső terének felszínét.
A funkció használatát követően könnyen meg tudja tisztítani a sütő belső terét.

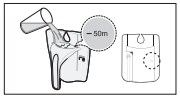
Csak akkor használja ezt a funkciót, ha a sütő teljesen kihűlt. (szobahőmérsékletűre)

Ne használjon desztillált vizet, csakis csapvizet.

1. Nyissa ki az ajtót.

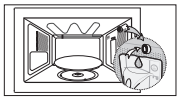


2. Töltse fel a víztároló edényt az edény külső felületén látható jelzővonalig (vízszint).
(A vonal kb. 50 ml-t jelöl.)



Ha 50 ml-nél több vizet tölt bele, a víz kifolyhat az edény hátulján lévő lyukon. A víz mennyisége semmiképp ne haladja meg az 50 ml-t.

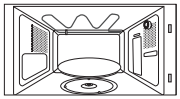
3. Helyezze a víztároló edényt a főzőtér jobboldali falában található felső edénytartóba.



4. Csukja be a gép ajtaját.

5. Nyomja meg a **Gőztisztítás** ( ) gombot.
Előfordulhat, hogy gőztisztítás közben **HOMÁLYOSAN** látszik, de ez nem hiba, hanem azért van **MERT A GŐZ BELÜLRŐL ELTAKARJA** a jelzőfényt.

6. Nyissa ki az ajtót.



7. Törölje át a sütő belső terét száraz konyharuhával. Vegye ki a forgótányért, és a görgős gyűrűt tisztítsa meg konyhai papírtörlővel.

⚠ A víztároló edény csak „**Gőztisztítás**” üzemmódban használható.

Szilárd halmazállapotú anyagok főzésekor távolítsa el a víztároló edényt, mert kárt vagy tüzet okozhat a mikrohullámú sütőben.

GS89F_XEO-03817B_HU.indd 16 2010-11-11 2:17:23

AZ AUTOMATIKUS MELEGÍTÉS FUNKCIÓ HASZNÁLATA

Az automatikus felmelegítés funkció négy előre programozott melegítési idővel rendelkezik.
Sem az elkészítési időt, sem a teljesítményszintet nem kell beállítani.
Az adagok számának beállításához nyomja meg a (—) és a (+) gombot.
Először is helyezze az élelmiszert a forgótányér közepére, és csukja be az ajtót.

1. Válassza ki a melegíteni kívánt étel típusát az **Automatikus melegítés** (Auto) gomb egyszeri vagy többszöri megnyomásával.

2. Az adagok méretét a (—) és a (+) gomb megnyomásával állíthatja be.
(Lásd a jobb oldali táblázatot.)

3. Nyomja meg a ◈ gombot.

Eredmény: A főzés megkezdődik. Amikor befejeződött:

1) A sütő négyszer sípol.
2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

Csak mikrohullámú sütőben használható edényt használjon.

AZ AUTOMATIKUS MELEGÍTÉS BEÁLLÍTÁSAI

Az alábbi táblázat különböző automatikus felmelegítő programokat, mennyiségeket, várakozási időket és vonatkozó tanácsokat tartalmaz.

Kód/Étel	Adag	Pihentetés	Javaslatok
1. Készételek (mélyhűtött)	300-350 g 400-450 g	3 perc	Tegye kerámia tányérba és takarja le háztartási fóliával. Ez a program alkalmas a 3 összetevőből álló ételek melegítéséhez (pl. hús mártással, zöldség és egyféle köret, mint például burgonya, rizs vagy főtt tészta).
2. Leves/mártás (mélyhűtött)	200-250 g 300-350 g 400-450 g	3 perc	A levest/mártást tegye kerámia mélytányérba vagy tálba. Melegítéshez és pihentetéshez fedje le. A várakozási idő elején és végén keverje meg.
3. Italok (szobahőmérsékletű kávé, tej, tea, víz)	150 ml (1 csésze) 250 ml (1 bögre)	1-2 perc	Öntse kerámiacsészébe (150 ml) vagy bögrébe (250 ml), és helyezze a forgótányér közepére. Fedő nélkül melegítse. A várakozási idő előtt és után is keverje jól át. A csészét óvatosan vegye ki (lásd a folyadékokra vonatkozó biztonsági utasításokat).
4. Csőben sütött tészta (fagyasztott)	200 g 400 g	3 perc	Tegye a fagyott, csőben sült tésztát pyrex üvegtálba. Az edényt helyezze az alacsony állványra. Ez a funkció fagyott tészták, például lasagne, cannelloni vagy makaróni elkészítésére alkalmas.

MAGYAR

GS89F_XEO-03817B_HU.indd 17 2010-11-11 2:17:24

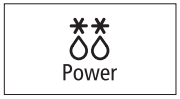
AZ AUTOMATIKUS GYORSKIOLVASZTÁS FUNKCIÓ HASZNÁLATA

Az automatikus gyorskiolvasztási funkció hús, baromfi, hal, kenyér és sütemény kiolvasztását teszi lehetővé. A kiolvasztási idő és a teljesítmény megválasztása automatikus.
Mindössze a programot és a súlyt kell kiválasztania.

Csak olyan edényeket használjon, amelyek alkalmasak a mikrohullámú sütőben való használatra.

Először helyezze a fagyasztott ételt a forgótányér közepére és csukja be az ajtót.

1. A **Gyorskiolvasztás** (⁂) gombot egyszer vagy többször megnyomva határozza meg az étel típusát. (Lásd a jobb oldali táblázatot.)



2. A (—) és a (+) gomb megnyomásával válassza ki az étel súlyát.
A maximálisan beállítható súly 1500 g.

3. Nyomja meg a ⏀ gombot.

Eredmény:

- Megkezdődik a kiolvasztás.
- A kiolvasztás felénél a sütő jelzi, hogy meg kell fordítani az ételt.
- A kiolvasztás befejezéséhez nyomja meg újra a ⏀ gombot.

Az étel kézi vezérléssel is kiolvasztható. Ehhez válassza a mikrohullámú főzés/melegítés funkciót 180 wattos teljesítményszinttel. További részleteket a „Főzés/Melegítés” című részben talál a 14. oldalon.

AZ AUTOMATIKUS GYORSKIOLVASZTÁS BEÁLLÍTÁSAI

Az alábbi táblázat különböző automatikus gyorskiolvasztó programokat, mennyiségeket, várakozási időket és megfelelő ajánlásokat mutat be.
A kiolvasztás előtt távolítson el minden csomagolóanyagot az élelmiszerről.
A húst, baromfit, halat, kenyeret és süteményt helyezze kerámiatányérra.

Kód/Étel	Adag	Pihentetés	Javaslatok
1. Hús	200-1500 g	20-60 perc	A széleket takarja le alufóliával. Fordítsa át a húst, amikor a sütő hangjelzést ad. Ez a program marha-, bárány-, sertéshúshoz, sült marhaszeletekhez, apróhúshoz és darált húshoz alkalmas.
2. Baromfi	200-1500 g	20-60 perc	Takarja le a baromfi lábának és szárnyának végeit alumínium fóliával. Fordítsa át a baromfit, amikor a sütő hangjelzést ad. Ez a program egész csirke és a csirke részeinek felmelegítéséhez egyaránt használható.
3. Hal	200-1500 g	20-50 perc	Takarja le az egész hal farkát alumínium fóliával. Fordítsa át a halat, amikor a sütő hangjelzést ad. Ez a program egész hal és halfilé felmelegítéséhez egyaránt használható.
4. Kenyér/ sütemény	125-625 g	5-20 perc	Tegye a kenyeret egy darab sütőpapírra és a sütő megfelelő hangjelzésére fordítsa át. Helyezze a süteményt egy kerámia tányérra, majd - ha lehet - fordítsa át, amikor a sütő jelez. (A sütő tovább működik, majd leáll, amikor kinyitja az ajtót.) Ez a program alkalmas mindenféle szelelt kenyér vagy egész cipó, valamint zsemlék és péksütemények kiolvasztására. A zsemléket körben helyezze el. Ez a program alkalmas mindenféle kelt tésztából készült sütemény, piskóta, túrótorta és vajastészta kiolvasztásához. Nem alkalmas vajas tészta, ropogós tészta, gyümölcsös és krémes sütemények, valamint csokoládéval bevont sütemények kiolvasztásához.

Kézi kiolvasztáshoz a kézi kiolvasztási funkciót válassza, 180 W-os teljesítményszinttel. A kézi kiolvasztással és a kiolvasztási időkkel kapcsolatos további részletek a 34. oldalon találhatók.

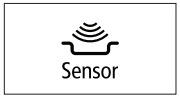
GS89F_XEO-03817B_HU.indd 18 2010-11-11 2:17:24

A PROGRAMOZOTT FŐZÉSI FUNKCIÓ HASZNÁLATA

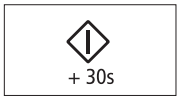
Az öt programozott főzési funkció előre beállított elkészítési idővel rendelkezik.
Sem az elkészítési időt, sem a teljesítményszintet nem kell beállítani.
A programozott főzés típusának beállításához nyomja meg a (—) és a (+) gombot.
Először is helyezze az élelmiszert a forgótányér közepére, és csukja be az ajtót.

Csak olyan edényeket használjon, amelyek alkalmasak a mikrohullámú sütőben való használatra.

1. Válassza ki az elkészíteni kívánt étel típusát a **Programozott FŐZÉS** (Sensor) gomb egyszeri vagy többszöri megnyomásával. (Lásd a jobb oldali táblázatot.)



2. Nyomja meg a ◇ gombot.



Eredmény: A főzés megkezdődik. Amikor befejeződött:

1) A sütő négyszer sípol.
2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

Csak mikrohullámú sütőben használható edényt használjon.

A PROGRAMOZOTT FŐZÉS BEÁLLÍTÁSA

Az alábbi táblázatban a 5 programozott főzési program látható. A táblázat tartalmazza az ételtípusonként ajánlott mennyiséget, a főzést követő várakozási időt és a vonatkozó javaslatokat. Indítás után a programozott elkészítési idő és teljesítményszint automatikusan kiszámításra kerül. Az elkészítést egy érzékelőrendszer vezérli, így Önnek nem kell számolgatnia. Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

Kód/Étel	Adag	Pihentetési idő (perc)	Javaslatok
1. Brokkolirózsák	200-500 g	1-2	Mossa és tisztítsa meg a brokkolit, majd szedje rózsáira. Egyenletesen helyezze el a rózsákat egy fedeles üvegtálba. Adjon hozzá 30-45 ml (2-3 evőkanál) vizet. Helyezze a tálat a forgótányér közepére. Lefedve melegítse. Elkészítés után keverje meg. Ez a program brokkoli, cukkini, padlizsán, sütőtök vagy paprika elkészítésére alkalmas.
2. Szeletelt sárgarépa	200-500 g	1-2	Mossa és tisztítsa meg a sárgarépát, és karikázza fel. Tegye a zöldséget fedeles üvegtálba. Adjon hozzá 30-45 ml (2-3 evőkanál) vizet. Helyezze a tálat a forgótányér közepére. Lefedve melegítse. Elkészítés után keverje meg. Ez a program sárgarépa, karfiolrózsák vagy karalábé elkészítésére alkalmas.
3. Hámozott burgonya	200-800 g	2-3	Mossa és hámozza meg a burgonyát, majd vágja egyforma szeletekre. Tegye a zöldséget fedeles üvegtálba. Adjon hozzá 45-60 ml (3-4 evőkanál) vizet. Helyezze a tálat a forgótányér közepére. Lefedve melegítse.
4. Mélyhűtött leves	250-500 g	2-3	Töltse mély kerámia tányérba vagy tálba, és műanyag fedővel fedje le melegítés közben. Helyezze a levest a forgótányér közepére. A várakozási idő előtt és után is keverje jól át.
5. Fagyasztott leves (-18 °C)	250-500 g	2-3	Szurkálja meg a fagyasztott leves csomagolását, és helyezze a forgótányér közepére. Helyezze a levest a forgótányér közepére. A várakozási idő előtt és után is keverje jól át.

MAGYAR

GS89F_XEO-03817B_HU.indd 19 2010-11-11 2:17:25

Az automatikus programozott főzéssel kapcsolatos figyelmeztetések

Az érzékelőnek köszönhetően az ételek automatikus elkészíthetők, mivel az érzékelő érzékeli a főzés közben keletkezett gázok mennyiségét.

- Főzés közben sokféle gáz felszabadul. Az érzékelő az ételből felszabaduló gázok alapján folyamatosan ellenőrzi és beállítja az elkészítési időt és teljesítményszintet.
- Ha programozott főzés közben fedővel vagy műanyag fóliával lefedi az edényt, az érzékelő azután érzékeli a felszabadult gázokat, miután az edény megtelik gőzzel.
- Nem sokkal a főzés vége előtt megjelenik a hátralévő elkészítési idő, és elindul a visszaszámlálás. Ilyenkor érdemes megfordítani vagy megkeverni az ételt az egyenletes eredmény érdekében, ha szükséges.
- A programozott főzés előtt az ételt ízlés szerint fűszerezheti vagy leöntheti szósszal. De vigyázat! A só és a cukor foltokban ráéghet az ételre, így ezeket a hozzávalókat csak főzés után adja hozzá.
- A több/kevesebb funkcióval növelheti vagy csökkentheti az elkészítési időt. Így ízlésének megfelelően állíthatja be a főzés mértékét. A programozott főzéshez használható edények és fedők.
- A jó főzési eredmény elérése érdekében ennél a funkciónál tartsa be a táblázatokban található, megfelelő edényekre és fedőkre vonatkozó utasításokat.
- Csak mikrohullámú sütőben használható edényeket használjon, és a hozzájuk tartozó fedővel vagy műanyag fóliával fedje le őket. Műanyag fólia használata esetén hajtsa vissza az egyik sarkot, hogy a gőz megfelelően kiáramolhasson az edényből.
- A használt edényt mindig annak saját fedelével takarja le. Ha az edénynek nincs fedele, használjon műanyag fóliát.
- Legalább félig töltse meg az edényt.
- A keverést vagy forgatást igénylő ételeket a programozott főzési ciklus vége felé kell megkeverni vagy megfordítani, miután a hátralévő elkészítési idő megjelenik a kijelzőn.

A programozott főzéshez használható edények és fedők

- A jó főzési eredmény elérése érdekében ennél a funkciónál tartsa be a táblázatokban található, megfelelő edényekre és fedőkre vonatkozó utasításokat.
- Csak mikrohullámú sütőben használható edényeket használjon, és a hozzájuk tartozó fedővel vagy műanyag fóliával fedje le őket. Műanyag fólia használata esetén hajtsa vissza az egyik sarkot, hogy a gőz megfelelően kiáramolhasson az edényből.
- A használt edényt mindig annak saját fedelével takarja le. Ha az edénynek nincs fedele, használjon műanyag fóliát.
- Legalább félig töltse meg az edényt.
- A keverést vagy forgatást igénylő ételeket a programozott főzési ciklus vége felé kell megkeverni vagy megfordítani, miután a hátralévő elkészítési idő megjelenik a kijelzőn.

Fontos

- A sütő elhelyezése és az áramellátás csatlakoztatása után ne húzza ki a tápkábelt. A gázérzékelő stabilizációjához időre van szükség a megfelelő működés érdekében.
- Nem tanácsos a programozott főzési funkció folyamatos használata, azaz ne használja közvetlenül egymás után többféle étel elkészítéséhez.
- A sütőt jól szellőző helyen helyezze el, mert az érzékelő csak megfelelő hűtés és szellőzés mellett működik pontosan.
- A gyenge eredmény elkerülése érdekében ne használja a programozott főzést, ha a helyiségben túl hideg vagy túl meleg van.
- A sütő tisztításához ne használjon illékony tisztítószereket. Az ilyen tisztítószerekből felszabaduló gázok befolyásolhatják az érzékelő működését.
- Ne tegye a sütőt nedvességet vagy gázt kibocsátó készülékek közelébe, mivel ezek befolyásolhatják az érzékelő működését.
- A sütő belsejét mindig tartsa tisztán. Ha valami kifröccsen, nedves ruhával törölje le.
  Ezt a sütőt kizárólag háztartási használatra tervezték.

GS89F_XEO-03817B_HU.indd 20 2010-11-11 2:17:26

AZ AUTOMATIKUS PÁROLÁS FUNKCIÓ HASZNÁLATA (CSAK GS89F-SP)

A párolás funkciónál az elkészítési idő beállítása automatikus. Az adagok számának beállításához nyomja meg a (—) és a (+) gombot. A párolás funkció önálló alkalmazásakor használja a műanyag párolóedényt. Először is helyezze a műanyag párolóedényt a forgótányér közepére és csukja be az ajtót.

1. A **Párolás** ( ) gombot egyszer vagy többször megnyomva határozza meg az étel típusát.

2. Az elkészítési időt a (—) és a (+) gomb megnyomásával állíthatja be.
(Lásd a jobb oldali táblázatot.)

3. Nyomja meg a ◇ gombot.

Eredmény: **A főzés megkezdődik. Ha befejeződik:**

1) A sütő négyszer sípol.
2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

Párolási tanács

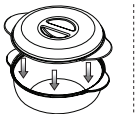
A párolóedény részei

Edény

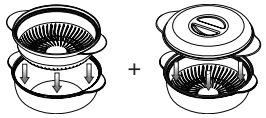
Szűrő

Fedő

A párolóedény kezelése



(Edény + fedő)



(Edény + szűrő + fedő)

AZ AUTOMATIKUS PÁROLÁS BEÁLLÍTÁSA

Az alábbi táblázat a párolás funkció esetében használható öt automatikus programot, mennyiségeket, és pihentetési időt mutatja, illetve hasznos javaslatokkal szolgál az egyes ételtípusokkal kapcsolatban. Mindig a párolóedényt használja, és mindig a táblázatban meghatározott vízmennyiséget adagolja a párolás funkció használatakor. Az étel mikrohullámmal és gőz segítségével készül el.

Kód/Étel	Adag	Pihentetési idő (perc)	Elemek	Javaslatok
1. Friss zöldségek	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g	1-2	Edény + szűrő + fedő 2-5 evőkanál víz a mennyiségtől függően	A megmosott zöldséget mérje le, és vágja egyforma darabokra vagy negyedekbe. Helyezze a szűrőt a párolóedénybe. Helyezze el a zöldségeket a tálcán. 100-350 g párolásakor adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) vizet, 500-550 g párolásakor adjon hozzá 45 ml (3 evőkanál) vizet. Fedje le a fedővel.
2. Halszeletek	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g	2-3	Edény + szűrő + fedő + 100 ml víz	Öblítse le és készítse elő a friss halszeleteket, majd locsolja meg őket citromlével. Öntsön 100 ml vizet egy, a párolóedénytől eltérő tálba. Helyezze el a szűrőben a szeleteket egymás mellet, majd tegye a szűrőt az edénybe, és fedje le.

MAGYAR

GS89F_XEO-03817B_HU.indd 21 2010-11-11 2:17:27

Kód/Étel	Adag	Pihentetési idő (perc)	Elemek	Javaslatok
3. Csirkemell	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g	2-3	Edény + szűrő + fedő + 100 ml víz	Öblítse le és készítse elő a csirkemelleket. Késsel vágja be a csirkemellet 2-3 helyen. Öntsön 100 ml vizet a párolóedénybe. Helyezze el a szűrőben a melleket egymás mellet, majd tegye a szűrőt az edénybe, és fedje le.
4. Hámozott burgonya	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g	2-3	Párolótál + fedő	A hámozott burgonyát mérje le, és vágja egyforma darabokra vagy negyedekbe. Helyezze őket a párolóedénybe. 100-350 g burgonya párolása esetén adjon hozzá 15-30 ml (1-2 evőkanálnyi) vizet, 400-650 g párolása esetén pedig 45-60 ml (3-4 evőkanálnyi) vizet. Fedje le a fedővel.
5. Fehér rizs	150-200 g 250-300 g 350-400 g	4-5	Párolótál + fedő	Félig főzött fehér rizst használjon. Tegye a rizst a párolóedénybe. Adjon hozzá kétszer annyi hideg vizet. Fedje le a fedővel. A párolást követően, a pihentetés előtt keverje meg. A főzést követően konyhai papírtörlőkkel távolítsa el a nedvességet a készülék üregeiből.

A KÉZI PÁROLÁS BEÁLLÍTÁSA

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Tudnivalók
Articsóka	300 g (1-2 db)	800 W	5-6	1-2	Mossa és tisztítsa meg az articsókákat. Helyezze őket a párolóedénybe. Locsolja meg őket egy evőkanál citromlével. Fedje le a fedővel.
Friss zöldségek	300 g	800 W	4-5	1-2	A megmosott és megtisztított zöldségeket (pl. brokkoli, karfiol, sárgarépa, paprika) mérje le, és vágja egyforma darabokra. Helyezze a szűrőt a párolóedénybe. Egyenletesen oszlassa el a zöldségeket a szűrőben. Adjon hozzá 2 evőkanál vizet. Fedje le a fedővel.
Mélyhűtött zöldségek	300 g	600 W	7-8	2-3	Tegye a mélyhűtött zöldségeket a párolótálba helyezett szűrőbe. Adjon hozzá 1 evőkanál vizet. Fedje le a fedővel. Az elkészítési és a pihentetési idő elteltével keverje meg alaposan.

GS89F_XEO-03817B_HU.indd 22 2010-11-11 2:17:27

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Tudnivalók
Friss halszeletek	300 g	1. fázis: 800 W 2. fázis: 450 W	1-2 5-6	1-2	Öblítse le és készítse elő a halszeleteket, például tőkehal, sügér vagy lazac. Hintse meg citromlével. Helyezze a szűrőt a párolóedénybe. Helyezze el egymás mellett a szeleteket. Adjon hozzá 100 ml hideg vizet. Fedje le a fedővel.
Csirkemell	300 g	1. fázis: 800 W 2. fázis: 600 W	1-2 7-8	1-2	Öblítse le és készítse elő a csirkemelleket. Késsel vágja be őket 2-3 helyen. Helyezze a szűrőt a párolóedénybe. Helyezze el egymás mellett a csirkemelleket. Adjon hozzá 100 ml hideg vizet. Fedje le a fedővel.
Rizs	250 g	800 W	15-18	5-10	Tegye az előfőzött rizst a tálba. Adjon hozzá 500 ml hideg vizet. Fedje le a fedővel. A főzést követően pihentesse a rizst 5, a barnarizst pedig 10 percig.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Tudnivalók
Héjában sült burgonya	500 g	800 W	7-8	2-3	Mérje és öblítse le a burgonyát, majd helyezze a párolótálba. Adjon hozzá 3 evőkanál vizet. Fedje le a fedővel.
Ragu (mélyhűtött)	400 g	600 W	5-6	1-2	Tegye a ragut a párolótálba. Fedje le a fedővel. Pihentetés előtt jól keverje meg.
Lekváros gombóc/ derelye	150 g	600 W	1-2	2-3	Hideg vízzel nedvesítse meg a gombócok/derelyék tetejét. Helyezzen 1-2 gombócot/ derelyét egymás mellé a szűrőbe. Helyezze a szűrőt a párolóedénybe. Fedje le a fedővel.
Gyümölcs-kompót	250 g	800 W	3-4	2-3	Mérje le a megmosott és meghámozott friss gyümölcsöket (pl. alma, körte, szilva, sárgabarack, mangó vagy ananász), és vágja őket egyforma darabokra vagy kockákra. Helyezze őket a párolóedénybe. Adjon hozzá 1-2 evőkanál vizet és 1-2 ek. cukrot. Fedje le.

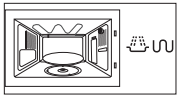
GS89F_XEO-03817B_HU.indd 23 2010-11-11 2:17:27

AZ AUTOMATIKUS PIRÍTÁS FUNKCIÓ HASZNÁLATA

Az automatikus pirítás funkcióval az elkészítési idő beállítása automatikusan történik. Az adagok számát a (—) és a (+) gombok megnyomásával adhatja meg.

Először is helyezze a pirítótányért a forgótányér közepére és csukja be az ajtót.

1. Helyezze a pirítótányért közvetlenül a forgótányérra és melegítse elő a Mikrohullám-grill kombinált mód legmagasabb fokozatán. Ehhez nyomja meg a **Kombinált** (🍽ɯ) gombot, és állítsa be az előmelegítési időt (3-5 percre) a (—) és a (+) gombbal.

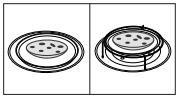


2. Nyomja meg a ◈ gombot.

A pirítótányért mindig edényfogó kesztyű segítségével vegye ki, mert az nagyon forró.

3. Nyissa ki a sütő ajtaját. Helyezze az ételt a pirítótányérra. Csukja be az ajtót.

Helyezze a pirítótányért a mikrohullámú sütőben található fémállványra (vagy forgótányérra).



4. Válassza ki az elkészíteni kívánt étel típusát a **Pirítás** (⬭) gomb egyszeri vagy többszöri megnyomásával.

5. Az adagok méretét a —) és a (+ gomb megnyomásával állíthatja be. (Lásd a jobb oldali táblázatot.)

6. Nyomja meg a ◈ gombot.

Eredmény: A főzés megkezdődik. Amikor befejeződött:

1) A sütő négyszer sípol.
2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

A pirítótányér tisztítása : Mosogatószeres langyos vízzel mossa el a pirítótányért, majd tiszta vízzel öblítse le.

Ne használjon súrolókefét vagy durva szivacsot, mert az megsértheti a tányér felületét.

Fontos! A pirítótányér nem tisztítható mosogatógépben.

AZ AUTOMATIKUS PIRÍTÁS BEÁLLÍTÁSA

Az alábbi táblázatban a 4 automatikus pirítási program látható. Tartsa be az ajánlott mennyiségeket, pihentetési időket és a megfelelő ajánlásokat.

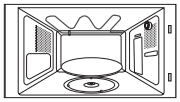
Kód/Étel	Adag	Előmelegítési idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Javaslatok
1. Fagyasztott pizza (-18 °C)	200 g 300 g 400 g	5	-	Melegítse elő a pirítótányért 600 W + grill üzemmódban. Helyezze a pizzát a pirítótányérra. Helyezze a pirítótányért az állványra.
2. Mélyhűtött franciakenyér	150 g (1 db) 250 g (2 db)	4	2-3	Melegítse elő a pirítótányért 450 W + grill üzemmódban. Helyezze a franciakenyeret a pirítótányér közepére, vagy két franciakenyeret egymás mellé. Ez a program alkalmas franciakenyérből készített (zöldséges, sonkás és sajtos, stb.) szendvicsek, valamint pizzák elkészítésére is.
3. Fagyasztott lepény/pite (-18 °C)	150 g (1 db) 300 g (1-2 db)	3	1-2	Melegítse elő a pirítótányért 600 W + grill üzemmódban. Helyezze a mélyhűtött lepényt a pirítótányérra. Helyezze a pirítótányért az állványra.
4. Mélyhűtött csirkefalatok	125 g 250 g	4	-	Melegítse elő a pirítótányért 600 W + grill üzemmódban. Kenje meg a pirítótányért egy evőkanál olajjal. Helyezze el egyenletesen a csirkefalatokat a pirítótányéron. Fordítsa meg a csirkefalatokat, amikor a sütő sípol. A főzés folytatásához nyomja meg az indítógombot.

GS89F_XEO-03817B_HU.indd 24 2010-11-11 2:17:29

A KÉZI PIRÍTÁS FUNKCIÓ HASZNÁLATA

Ezzel a pirítótányérral nem csak a grillen piríthatja az ételt, hanem a pirítótányér magas hőmérsékletének köszönhetően az étel alja is barna és ropogós lesz. A pirítótányéron elkészíthető ételeket táblázat foglalja össze (lásd a következő oldalt).
A pirítótányér sonka, tojás és kolbászfélék stb. elkészítésére is használható.

1. A pirítótányért tegye közvetlenül a forgótányérra, és a táblázatban megadott elkészítési idők és utasítások betartásával melegítse elő a legmagasabb mikrohullám-grill kombinációval [600 W + grill (ᔓ)].



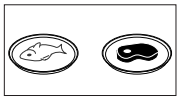
A pirítótányért mindig edényfogó kesztyű segítségével vegye ki, mert az nagyon forró.

2. Ha sonkás tojás jellegű ételt készít, kenje be a tálat olajjal, hogy az étel szépen megpiruljon.

Ügyeljen arra, hogy a pirítótányér teflonbevonata könnyen megkarcolódik. Ne használjon tehát éles eszközöket, például kést.

Ha műanyag eszközt használ, megóvja a pirítótányér felületét. Ugyanígy a felvágás előtt ki is veheti az ételt a pirítótányérból.

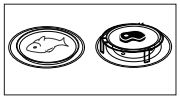
3. Helyezze az ételt a pirítótányérra.



Ne tegyen nem hőálló edényt (például műanyagdobozt) a pirítótányérra.

A forgótányér nélkül soha ne tegye be a pirítótányért a sütőbe.

4. Helyezze a pirítótányért a mikrohullámú sütőben található fémállványra (vagy forgótányérra).



5. Válassza ki az elkészítési időt és teljesítményt. (Lásd a jobb oldali táblázatot)

A pirítótányér tisztítása
Mossa el a pirítótányért meleg vízzel és mosószerrel, majd öblítse le tiszta vízzel. Ne használjon súrolókefét vagy durva szivacsot, mert az megsértheti a tányér felületét.

Megjegyzés : A pirítótányér nem tisztítható mosogatógépben.

A KÉZI PIRÍTÁS BEÁLLÍTÁSA

A pirítótányért érdemes a forgótányérra helyezve előmelegíteni.
Melegítse elő a pirítótányért 600 W + Grill (ᔓ) funkcióval 3-5 percig.
Tartsa be a táblázatban szereplő elkészítési időket és utasításokat.

Étel	Adag	Előmelegítési idő	Teljesítmény	Sütési idő (perc)	Javaslatok
Szalonna	4 szelet (80 g)	3 perc	600 W + grill	3½-4	Melegítse elő a pirítótányért. Tegye a szeleteket egymás mellé a pirítótányérra. Helyezze a pirítótányért az állványra.
Grillezett paradicsom	200 g (2 db)	3 perc	450 W + grill	4-5	Melegítse elő a pirítótányért. A paradicsomokat vágja félbe. Tetejükre tegyen sajtot. Rendezze őket körbe a pirítótányéron. Helyezze a pirítótányért az állványra.
Sült burgonya	250 g 500 g	3 perc	600 W + grill	5-6 8-9	Melegítse elő a pirítótányért. A krumplikat vágja félbe. Vágott felével lefelé tegye őket a pirítótányérra. Rendezze kör alakba. Helyezze a pirítótányért az állványra.
Fagyasztott hamburger	2 darab (125 g)	3 perc	600 W + grill	7-7½	Melegítse elő a pirítótányért. A fagyasztott húspogácsákat helyezze el egymás mellett a pirítótányéron. Helyezze a pirítótányért az állványra. 4-5 perc elteltével fordítsa meg.
Mélyhűtött franciakenyér	200-250 g (2 db)	3 perc	450 W + grill	8-9	Melegítse elő a pirítótányért. Tegye a bagetteket feltéttel együtt (pl. paradicsom, sajt) egymás mellé a tányérra. Helyezze a pirítótányért az állványra.

MAGYAR

GS89F_XEO-03817B_HU.indd 25 2010-11-11 2:17:29

Étel	Adag	Előmelegítési idő	Teljesítmény	Sütési idő (perc)	Javaslatok
Fagyasztott pizza	300-400 g	5 perc	450 W + grill	9-11	Melegítse elő a pirítótányért. A fagyasztott pizzát tegye a pirítótányérra. Helyezze a pirítótányért az állványra.
Fagyasztott mini pizza	9 x 30 g (270 g)	3 perc	300 W + grill	9-10	Melegítse elő a pirítótányért. Helyezze el egyenletesen a pizzafalatokat a pirítótányéron. Helyezze a pirítótányért az állványra.
Mélyhűtött pizza	300-350 g	5 perc	450 W + grill	6½-7½	Melegítse elő a pirítótányért. A fagyasztott pizzát tegye a tányérra. Helyezze a pirítótányért az állványra.
Fagyasztott halrudacskák	150 g (5 db) 300 g (10 db)	4 perc	600 W + grill	7-8 9-10	Melegítse elő a pirítótányért. Kenje meg a tányért 1 evőkanál olajjal. Helyezze a halrudacskákat a pirítótányérra. 4 perc (5 db esetén) vagy 6 perc (10 db esetén) elteltével fordítsa meg őket.
Mélyhűtött csirkefalatok	125 g 250 g	4 perc	600 W + grill	5-6 7-8	Melegítse elő a pirítótányért. Kenje meg a tányért 1 evőkanál olajjal. A csirkefalatokat helyezze a tálra. Helyezze a pirítótányért az állványra. Fordítsa meg őket 3 perc (125 g) vagy 5 perc (250 g) után.

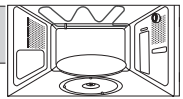
A FŰTŐELEM HELYZETÉNEK MEGVÁLASZTÁSA

A fűtőelem grillezéshez használatos. Csak egy pozíció szerepel a listán. Tudatnunk kell vásárlóinkkal, hogy mikor kell függőleges pozícióba állítani.

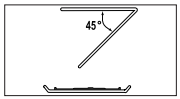
- Vízszintes pozíció grillezéshez vagy kombinált mikrohullám + grill üzemmódhoz

A fűtőelem helyzetét csak hideg állapotban állítsa. Függőleges helyzetbe állításnál ne fejtsen ki túl nagy erőt.

A fűtőelem alábbi helyzetbe állításához...	Művelet
• Vízszintes pozíció (grillezéshez és kombinált mikrohullám + grill üzemmódhoz)	• A fűtőelemet húzza maga felé • Tolja felfelé, míg a sütő tetejével párhuzamosan nem áll



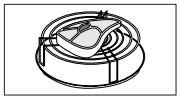
Amikor a felső részt tisztítja a sütőtéren belül, érdemes 45°-kal lefelé fordítani a fűtőelemet, és úgy tisztítani.



A TARTOZÉKOK KIVÁLASZTÁSA

Mikrohullámú sütőben alkalmazható edényeket használjon. Ne használjon műanyag tartályokat, tálakat, papírcsészéket, rongyokat stb.

Ha kombinált sütési üzemmódot választ (mikrohullám és grill), csak olyan edényt használjon, amely mikrohullámhoz is alkalmas, és sütőbe is megfelelő. A fém edények vagy konyhai eszközök tönkretehetik a sütőt.



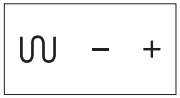
A megfelelő edényekről és konyhai eszközökről további részleteket tudhat meg az Útmutató a mikrohullámú sütőben használható edényekkel kapcsolatban című részben, a 29. oldalon.

GS89F_XEO-03817B_HU.indd 26 2010-11-11 2:17:30

GRILLEZÉS

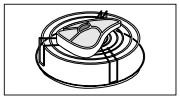
A grill segítségével ételeit gyorsan, mikrohullám használata nélkül felmelegítheti és megpiríthatja. E célból a mikrohullámú sütő grillezőráccsal rendelkezik.

1. Melegítse elő a grillt a szükséges hőmérsékletre a **Grill**(ᔓ) gomb lenyomásával, és állítsa be az előmelegítési időt a (—) és (+) gombbal.



2. Nyomja meg a ◈ gombot.

3. Nyissa ki az ajtót, és az ételt helyezze az állványra. Csukja be az ajtót.



4. Nyomja meg a ᔓ gombot.

Eredmény: A kijelzőn a következők láthatók:

5. A (—) és (+) gomb megnyomásával állítsa be a grillezési időt. A maximális grillezési idő 60 perc.

6. Nyomja meg a ◈ gombot.

Eredmény: A grillezés megkezdődik. Amikor befejeződött:

1) A sütő négyszer sípol.
2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

Ne aggódjon, ha a fűtőegység grillezés közben ki-bekapcsol. A rendszert úgy tervezték, hogy a sütő ne melegedhessen túl.

Mindig használjon edényfogó kesztyűt, mert a sütőben az edények átforrósodnak. Ellenőrizze, hogy a fűtőegység vízszintes helyzetben van-e.

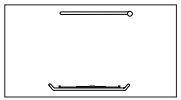
MIKROHULLÁM ÉS GRILL KOMBINÁCIÓJA

A gyors sütéshez, ugyanakkor az étel megpirításához a mikrohullámú üzemmódot grillel is kombinálhatja.

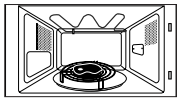
MINDIG mikrohullámhoz és sütőhöz egyaránt alkalmas edényt használjon. Ideálisak az üveg- vagy kerámiaedények, mivel ezek lehetővé teszik, hogy a mikrohullámok egyenletesen átjárják az ételt.

MINDIG hőálló kesztyűben fogja meg a sütőben lévő edényeket, mivel ezek nagyon felforrósodnak.

1. Ügyeljen rá, hogy a fűtőelem vízszintes helyzetben legyen. A további részleteket lásd a 27. oldalon.



2. Nyissa ki a sütő ajtaját.
Helyezze az ételt a rácsra, a rácsot pedig a forgótányérra. Csukja be a gép ajtaját.



3. Nyomja meg a **Kombinált** (ᔓ) gombot.

Eredmény: A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn: ᔓ (mikrohullámú és grill üzemmód) 600 W (kimenő teljesítmény)

Válassza ki a megfelelő teljesítményszintet. Ehhez a **Kombinált** (ᔓ) gombot újból nyomja meg, míg a kijelzőn a kívánt teljesítményszint meg nem jelenik.

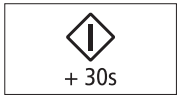
A grillezés hőmérséklete nem állítható.

4. A (—) és (+) gomb megnyomásával állítsa be a kívánt sütési időt. A maximális sütési idő 60 perc.

5. Nyomja meg a ◈ gombot.

Eredmény: A kombinált sütés megkezdődik. Amikor befejeződött:

1) A sütő négyszer sípol.
2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.



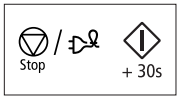
A maximális mikrohullámú teljesítmény kombinált mikrohullámú és grillezési üzemmódban 600 W.

GS89F_XEO-03817B_HU.indd 27 2010-11-11 2:17:31

A HANGJELZÉS KIKAPCSOLÁSA

A sütő hangjelzését bármikor kikapcsolhatja.

1. Nyomja meg egyszerre a ⓥ és a ◊ gombot.

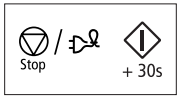


Eredmény:

- A kijelzőn megjelenik a következő felirat:

- A sütő nem sípolni minden gombnyomáskor.

2. A hangjelzés visszakapcsolásához nyomja meg ismét egyszerre a ⓥ és a ◊ gombokat.



Eredmény:

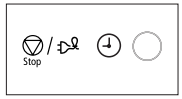
- A kijelzőn megjelenik a következő felirat:

- A sütő ismét bekapcsolt hangjelzéssel működik.

A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ BIZTONSÁGI ZÁRA

A mikrohullámú sütő speciális gyermekzár programmal ellátott, amely lehetővé teszi a sütő „lezárását”, nehogy a gyerekek vagy a készülék használatában nem járatos személy azt véletlenül bekapcsolja.
A sütő bármikor lezárható.

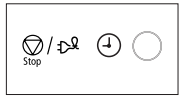
1. Nyomja meg egyszerre a ⓥ és a ⏲ gombot.



Eredmény:

- A sütő most le van zárva (semmilyen funkciót nem lehet kiválasztani).
- A kijelzőn megjelenik az „L” jelzés.

2. A sütő lezárásának feloldásához ismét nyomja meg egyszerre a ⓥ és a ⏲ gombokat.



Eredmény: A sütő rendeltetésszerűen használható.

GS89F_XEO-03817B_HU.indd 28 2010-11-11 2:17:31

A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐBEN HASZNÁLHATÓ EDÉNYEK

Ahhoz, hogy a mikrohullámú sütőben sütni vagy főzni lehessen, az szükséges, hogy a mikrohullámok be tudjanak hatolni az ételbe anélkül, hogy a felhasznált edény visszaverné vagy elnyelné őket. Ezért fontos körültekintően kiválasztani az edényeket. Ha az edény mikrohullámú sütőben használható jelöléssel rendelkezik, akkor nem kell aggódnia.
Az alábbi táblázat felsorolja a különböző edénytípusokat és azt, hogy azok használhatók-e mikrohullámú sütőben, és ha igen, akkor hogyan.

Főzőeszköz	Mikrohullámú sütőben használható	Megjegyzések
Alufólia	✓ ✗	Kis mennyiségekben használható egyes területek túlsülése ellen. Ívkisülés keletkezhet, ha a fólia túl közel van a sütő falához, vagy, ha túl sok fóliát használ.
Cseréptányér	✓	Nyolc percnél tovább előmelegíteni nem szabad.
Porcelán és agyagedény	✓	A porcelán, a cserép, a fajansz és csontporcelán edények általában alkalmazhatók a mikrohullámú sütőben, feltéve, hogy nincs rajtuk fém díszítés.
Eldobható poliészter ételdobozok	✓	Egyes fagyasztott ételeket ilyenekbe csomagolják.
Gyorsételek csomagolása		
• Polisztirol poharak, tartók	✓	Ételmelegítésére használhatók. A túlmelegítéstől a polisztirol megolvadhat.
• Papírzacskók vagy újságpapír	✗	Tüzet foghat.
• Újrahasznosított papír vagy fémszegélyek	✗	Ívkisülést okozhat.
Üvegedény		
• Főző- és tálalóedény egyben	✓	Használható, ha nincs rajta fém díszítés.
• Finomüveg edények	✓	Ételek és italok melegítésére használható. A kényes üveg eltörhet vagy megrepedhet hirtelen melegítéskor.
• Befőttesüvegek	✓	A fedelét le kell venni. Csak melegítésre használható.
Fém		
• Edények	✗	Ívkisülést vagy tüzet eredményezhet.
• Fagyasztózacskó zárószalagja	✗	
Papír		
• Tányér, pohár, szalvéta és konyhai papírtörlő	✓	Rövid főzési és melegítési időhöz. A fölösleges nedvesség felszívására is használható.
• Újrahasznosított papír	✗	Ívkisülést okozhat.
Műanyag		
• Tárolódobozok	✓	Különösen hőálló műanyag esetén. Bizonyos egyéb műanyagok deformálódhatnak vagy elszíneződhetnek magas hőmérsékleten. Melamin műanyagok használata tilos.
• Tapadófólia	✓	A nedvesség megtartására használható. Az étellel nem érintkezhet. Óvatosan távolítsa el a fóliát, mert forró gőz szállhat fel.
• Fagyasztózacskók	✓ ✗	Csak ha főzhető vagy sütőben használható. Ne legyen hermetikusan zárt. Szükség esetén villával szurkálja meg.
Zsírpapír	✓	A nedvességtartalom megőrzésére és a kifröccsenés megelőzésére alkalmazható.

✓ **: Ajánlott**

✓✗ **: Körültekintően használja**

✗ **: Nem biztonságos**

GS89F_XEO-03817B_HU.indd 29 2010-11-11 2:17:32

SÜTÉSI ÚTMUTATÓ

MIKROHULLÁMOK

A mikrohullámú energia gyakorlatilag áthatol az ételen, és annak víz-, zsír- és cukortartalma magába szívja.
Az étel molekulái a mikrohullámok hatására gyors mozgást folytatnak. A gyors mozgás súrlódást kelt, és az ebből származó hő hatására puhul meg az étel.

FŐZÉS

Mikrohullámú sütéshez és főzéshez alkalmas edények:
Az edénynek a maximális hatásfok érdekében át kell engednie a mikrohullámokat. A mikrohullámokat a fém, például a rozsdamentes acél, az alumínium és a réz visszaveri, akadálytalanul át tudnak azonban hatolni a kerámián, üvegen, porcelánon és műanyagon, éppúgy, mint a papíron és a fán. Ezért az ételt nem szabad fémedényekben készíteni.

Mikrohullámú sütéshez és főzéshez felhasználható élelmiszerek:
Mikrohullámú főzéshez számos ételféleség alkalmas, többek között a friss vagy fagyasztott zöldség, gyümölcs, tészta, rizs, gabona, bab, hal és hús. Mikrohullámú sütőben készíthet mártásokat, tejsodót, levest, gőzölt pudingot, befőttet és csatnit is. Általában véve a mikrohullámú főzés ideális minden olyan ételhez, amelyet rendesen tűzhelyen készítene el. Például vaj vagy csokoládé olvasztása (lásd a tippeket, technikákat és javaslatokat tartalmazó fejezetet).

Az étel lefedése főzéskor
Nagyon lényeges az étel lefedése főzés közben, mivel az elpárolgó vízből képződő gőz hozzájárul a főzés folyamatához.
Az étel többféle módon fedhető le: pl. kerámia tányérral, műanyag fedővel, vagy mikrohullámú sütőben használható tapadófóliával.

Pihentetési idők
A főzés befejeztével fontos az ételt állni hagyni, hogy a hőmérséklet az étel belsejében egyenletes legyen.

Főzési útmutató fagyasztott zöldségekhez

Használjon megfelelő méretű pyrex üvegtálat fedővel. Az ételt főzze lefedve a minimális ideig - lásd a táblázatot. A kívánt eredmény eléréséig folytassa a főzést.
Főzés közben kétszer, főzés után egyszer keverje meg. Főzés után sózza és fűszerezze meg, és adjon hozzá vajat. Lefedve hagyja állni.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Tudnivalók
Spenót	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.
Brokkoli	300 g	600 W	9-10	2-3	Adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) hideg vizet.
Borsó	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.
Zöldbab	300 g	600 W	8-9	2-3	Adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) hideg vizet.
Vegyes zöldség (sárgarépa/ zöldborsó/ kukorica)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.
Vegyeszöldség (kínai stílusban)	300 g	600 W	8-9	2-3	Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.

GS89F_XEO-03817B_HU.indd 30 2010-11-11 2:17:32

Főzési útmutató rizshez és tésztához

Rizs: Nagyméretű, fedeles, pyrex tálat használjon - a rizs főzés közben a duplájára dagad. Lefedve melegítse. A főzés befejeztével a várakozási idő előtt keverje meg, sózza és fűszerezze, és adjon hozzá vajat.
Megjegyzés: előfordulhat, hogy a rizs a főzési idő végéig nem szívja magába az összes vizet.

Tészta: Nagy pyrex üvegtálat használjon. Adjon hozzá forrásban lévő vizet, egy csipetnyi sót, és keverje jól össze. Fedő nélkül főzze.
Főzés közben időnként, és utána is keverje meg. Lefedve hagyja állni, utána alaposan csöpögtesse le.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Tudnivalók
Fehér rizs (előfőzött)	250 g	800 W	16-17	5	Adjon hozzá 500 ml hideg vizet.
Barna rizs (előfőzött)	250 g	800 W	21-22	5	Adjon hozzá 500 ml hideg vizet.
Kevert rizs (rizs + vadrizs)	250 g	800 W	17-18	5	Adjon hozzá 500 ml hideg vizet.
Vegyes gabonafélék (rizs + gabona)	250 g	800 W	18-19	5	Adjon hozzá 400 ml hideg vizet.
Tészta	250 g	800 W	11-12	5	Adjon hozzá 1000 ml forró vizet.

Főzési útmutató friss zöldségekhez

Használjon megfelelő méretű pyrex üvegtálat fedővel.
Minden 250 grammhoz adjon 30-45 ml hideg vizet (2-3 evőkanál), hacsak a javaslatban nincs ettől eltérő vízmennyiség - lásd a táblázatot. Az ételt főzze lefedve a minimális ideig - lásd a táblázatot. A kívánt eredmény eléréséig folytassa a főzést. Főzés közben és után keverje meg egyszer. Főzés után sózza és fűszerezze meg, és adjon hozzá vajat.
3 percig lefedve hagyja állni.

Tipp: A friss zöldségeket vágja egyenlő darabokra. Minél kisebbre vágja, annál hamarabb megfő.

Minden friss zöldséget maximális mikrohullámú energiával kell főzni (800 W).

Étel	Adag	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Tudnivalók
Brokkoli	250 g 500 g	4-4½ 7-7½	3	Szedje szét egyforma méretű rózsákra. A szárakat helyezze középre.
Kelbimbó	250 g	5½-6½	3	Adjon hozzá 60-75 ml (5-6 ek.) vizet.
Sárgarépa	250 g	4½-5	3	A sárgarépát vágja egyforma szeletekre.
Karfiol	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Szedje szét egyforma méretű rózsákra. A nagy rózsákat vágja félbe. A szárakat helyezze középre.
Cukkini	250 g	3½-4	3	A cukkinit vágja szeletekre. Adjon hozzá 30 ml (2 ek.) vizet vagy egy darabka vajat. Éppen csak puhulásig főzze.
Padlizsán	250 g	3½-4	3	A padlizsánt vágja vékony szeletekre, és hintse meg 1 evőkanál citromlével.
Póréhagyma	250 g	4½-5	3	A póréhagymát vágja vastag szeletekre.
Gomba	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Készítsen elő apró egész gombafejeket vagy szeletelt gombát. Vizet ne tegyen hozzá. Hintse meg citromlével. Sózza és borsozza meg. Tálalás előtt csöpögtesse le.
Hagyma	250 g	5½-6	3	A hagymát vágja félbe vagy szeletelje fel. Csak 15 ml (1 ek.) vizet adjon hozzá.
Paprika	250 g	4½-5	3	A paprikát vágja kis szeletekre.
Burgonya	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	A hámozott burgonyát mérje le, és vágja egyforma darabokra vagy negyedekre.
Karalábé	250 g	5-5½	3	A karalábét vágja kis kockákra.

GS89F_XEO-03817B_HU.indd 31 2010-11-11 2:17:32

MELEGÍTÉS

Mikrohullámú sütőjében a hagyományos sütőkben és tűzhelyeken szokásos idő töredéke alatt melegítheti fel ételét.
Alkalmazza az alábbi táblázatban útmutatóul megadott teljesítményszinteket és melegítési időket. A táblázatban közölt idők +18 - +20 °C körüli szobahőmérsékletű folyadékokat, vagy +5 - +7 °C körüli hőmérsékletre lehűtött ételeket vesznek alapul.

Elrendezés és lefedés

Ne melegítsen terjedelmes dolgokat (pl. egybesült hús), mivel ezek hajlamosak túlfőni és kiszáradni, mielőtt a közepük átvenné a hőt. Kis darabokat sikeresebben melegíthet.

Teljesítményszintek és keverés

Egyes ételeket 800 watton melegíthet, míg másokhoz 600, 450, vagy akár 300 wattot kell beállítani.
Útmutatásért tekintse meg a táblázatot. Általában érdemes alacsonyabb teljesítményszinten melegíteni, ha az étel kényes, nagy mennyiségű, vagy ha valószínűleg nagyon gyorsan felmelegszik (például vagdalthús-pástétom).
Az optimális eredmény érdekében melegítés közben jól keverje át, vagy fordítsa meg az ételt. Tálalás előtt lehetőleg újra keverje meg.
Csak különös körültekintéssel melegítsen folyadékot és bébiételt. A folyadékokat a kitörésszerű forrás és az esetleges forrázás elkerülése érdekében melegítés előtt, közben és után is keverje meg. A várakozási idő alatt hagyja őket a mikrohullámú sütőben. Tegyen a folyadékba műanyag kanalat vagy üvegpálcát. Kerülje az étel túlmelegítését (és ezáltal elrontását). Célszerű rövidebb melegítési időt beállítani, és szükség esetén még tovább melegíteni.

Melegítési és pihentetési idők

Amikor először melegít ételt, hasznos, ha későbbi felhasználásra feljegyzi az időtartamot.
Mindig ellenőrizze, hogy a melegített étel teljes egészében átvette-e a hőt. Melegítés után az egyenletes hőeloszlás biztosítása céljából rövid ideig hagyja állni az ételt.
A javasolt várakozási idő melegítés után 2-4 perc, hacsak a táblázat mást nem ajánl.
Folyadék és bébiétel melegítésénél különös gondossággal járjon el. Lásd a biztonsági óvintézkedéseket tartalmazó fejezetet is.

FOLYADÉKOK MELEGÍTÉSE

Az egyenletes hőeloszlás érdekében a sütő kikapcsolása után mindig hagyjon legalább 20 másodperc várakozási időt. Melegítés közben szükség szerint, melegítés után MINDIG keverje meg. A kitörésszerű forrás és esetleges forrázás elkerülése érdekében tegyen az italba kanalat vagy üvegpálcát, és melegítés előtt, közben és után is keverje meg.

BÉBIÉTEL MELEGÍTÉSE

BÉBIÉTEL: Az ételt szedje ki kerámia mélytányérba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés után jól keverje meg!
Tálalás előtt 2-3 percig hagyja állni. Keverje meg újra, és ellenőrizze a hőmérsékletét.
Ajánlott tálalási hőmérséklet: 30-40 °C között.
ANYATEJ: A tejet töltse sterilizált üvegbe. Fedő nélkül melegítse. Cumisüveget ne melegítsen cumival együtt, mivel az üveg túlhevülés hatására felrobbanhat. A várakozási idő előtt, majd tálalás előtt újra jól rázza fel! A bébiétel vagy tej hőmérsékletét mindig gondosan ellenőrizze, mielőtt a babának adná. Ajánlott tálalási hőmérséklet: kb. 37 °C.
MEGJEGYZÉS: A bébiételeket az égési sérülések megelőzése céljából mindig gondosan kell ellenőrizni.
Melegítési útmutatóul a következő táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

GS89F_XEO-03817B_HU.indd 32 2010-11-11 2:17:32

Bébiétel és tej melegítése

A melegítéshez útmutatóul az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő	Pihentetési idő (perc)	Tudnivalók
Bébiétel (zöldségek + hús)	190 g	600 W	30 mp.	2-3	Szedje ki kerámia mélytányérba. Lefedve melegítse. A melegítési idő leteltével keverje meg. 2-3 percig hagyja állni. Tálalás előtt jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét.
Kása babáknak (gabona + tej + gyümölcs)	190 g	600 W	20 mp.	2-3	Szedje ki kerámia mélytányérba. Lefedve melegítse. A melegítési idő leteltével keverje meg. 2-3 percig hagyja állni. Tálalás előtt jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét.
Anyatej	100 ml 200 ml	300 W	30-40 mp. 50 mp és 1 perc között	2-3	Jól keverje meg vagy rázza fel, és töltse sterilizált üvegbe. Helyezze a forgótányér közepére. Fedő nélkül melegítse. Jól rázza fel, és legalább 3 percig hagyja állni. Mielőtt a babának adná, jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét.

Folyadékok és ételek melegítése

Melegítési útmutatóul az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

Étel	Adag	Teljesít-mény	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Tudnivalók
Italok (kávé, tea, víz)	150 ml (1 csésze) 250 ml (1 bögre)	800 W	1-1½ 1½-2	1-2	Töltse csészékbe, és fedetlenül melegítse. Helyezze a csészét/bögrét a forgótányér közepére. A várakozási idő alatt hagyja őket a mikrohullámú sütőben, és jól keverje meg őket.
Leves (mélyhűtött)	250 g	800 W	3-3½	2-3	Töltse ki kerámia mélytányérba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés után jól keverje meg. Tálalás előtt újra keverje meg.
Ragu (mélyhűtött)	350 g	600 W	5½-6½	2-3	A ragut szedje ki kerámia mélytányérba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés közben időnként keverje meg, majd pihentetés és tálalás előtt keverje meg újra.
Tészta szósszal (mélyhűtött)	350 g	600 W	4½-5½	3	A tésztát (pl. spagetti vagy tojásos metélt) szedje ki kerámia lapostányérra. Mikrohullámon használható tapadófóliával fedje le. Tálalás előtt keverje meg.
Töltött tészta szósszal (mélyhűtött)	350 g	600 W	5-6	3	A töltött tésztát (pl. ravioli, tortellini) szedje ki kerámia mélytányérba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés közben időnként, pihentetés és tálalás előtt újra keverje meg.
Vegyes tál (mélyhűtött)	350 g	600 W	5½-6½	3	Állítson össze egy 2-3 mélyhűtött összetevőből álló fogást egy kerámia tányéron. Fedje le mikrohullámú sütőben használható tapadófóliával.

GS89F_XEO-03817B_HU.indd 33 2010-11-11 2:17:32

KÉZI KIOLVASZTÁS

A mikrohullámok ideálisak a fagyasztott étel kiolvasztására. A mikrohullámok finoman, rövid idő alatt olvasztják ki az ételt. Ez nagy segítség lehet váratlan vendégek érkezésekor.

A fagyasztott baromfit főzés előtt alaposan ki kell olvasztani. Vegyen le a csomagról minden fém kötözőhuzalt, és távolítsa el a csomagolást, hogy a kiolvadt folyadék lecsöpöghessen.

A fagyasztott szárnyast fedő nélkül tegye egy tálra. Félidőben fordítsa meg, csepegtesse le, és amint lehet, vegye ki a belsőségeket.

Időnként ellenőrizze, nem meleg-e a szárnyas.

Ha a fagyasztott élelmiszer kisebb, vékonyabb részei elkezdenek felmelegedni, ezeket a kiolvasztás idejére egészen kis alufólia csíkokkal beburkolhatja.

Ha a szárnyas külső része elkezd felmelegedni, hagyja abba a kiolvasztást, és mielőtt folytatná, 20 percig hagyja állni.

A halat, húst és szárnyast a tökéletes felengedés érdekében hagyja állni. A teljes kiolvadáshoz szükséges várakozási idő a kiolvasztott mennyiségtől függően eltér. Lásd az alábbi táblázatban.

Tipp: A lapos ételek jobban olvadnak, mint a vastag darabok, és kisebb mennyiségekhez kevesebb idő szükséges, mint a nagyokhoz. Ételek fagyasztásakor és kiolvasztásakor gondoljon erre.

-18 és -20 °C körüli hőmérsékletű fagyasztott ételek kiolvasztásához útmutatóul a következő táblázatot használja.

Minden fagyasztott élelmiszert a kiolvasztó teljesítményszinten (180 W) kell kiolvasztani.

Étel	Adag	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Tudnivalók
Hús				
Darált marhahús	250 g 500 g	6½-7½ 10-12	5-25	A húst helyezze kerámia lapostányérra. A vékonyabb széleket borítsa be alufóliával.
Sertésszelet	250 g	7½-8½		A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg.
Baromfi				
Csirkedarabok	500 g (2 db)	14½-15½	15-40	Először is helyezze a darabolt csirkét a bőrös részekkel lefelé, az egész csirkét pedig először mellével lefelé kerámia lapostányérra. A vékonyabb részeket, mint például szárnyvégek, borítsa be alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg.
Egész csirke	900 g	28-30		
Hal				
Halszeletek	250 g (2 db)	6-7	5-15	A fagyasztott halat helyezze kerámia lapostányér közepére. Úgy helyezze el, hogy a vékonyabb részek a vastagabbak alá kerüljenek. A keskeny végeket borítsa be alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg.
	400 g (4 db)	12-13		
Gyümölcsök				
Bogyós gyümölcsök	250 g	6-7	5-10	A gyümölcsöt ossza el egyenletesen egy nagy átmérőjű, kerek lapos üvegtányéron.
Kenyér				
Zsömle (egyenként körülbelül 50 g)	2 db 4 db	½-1 2-2½	5-20	A zsemléket körben vagy vízszintes sorban helyezze a forgótányér közepére egy papírtörlőre. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg.
Pirítós/ szendvics	250 g	4½-5		
Bajor kenyér (búza- és rozsliszt)	500 g	8-10		

GS89F_XEO-03817B_HU.indd 34 2010-11-11 2:17:32

GRILL

A grill fűtőelem a sütőtér teteje alatt található. Csukott ajtó, és forgásban lévő forgótányér mellett működik. A forgótányér forgása egyenletesebbé teszi az étel pirulását. Ha a grillt 3-4 percig előmelegíti, az étel gyorsabban pirul meg.

Edények grillezéshez:
Tűzálló, esetleg némi fémet tartalmazó edények használhatók. Semmilyen műanyag edényt ne használjon, mivel az megolvadhat.

Grillezhető ételek:
Hússzeletek, kolbász, bifsztek, hamburger, bacon és vékony szelet füstölt sonka, vékony halszeletek, szendvicsek, és mindenféle alapanyagokból összeállított melegszendvicsek.

Fontos megjegyzés:

Ha csak a grill üzemmódot használja, ügyeljen arra, hogy a grill fűtőelem vízszintesen, a tető alatt, ne pedig függőlegesen, a hátsó fallal párhuzamosan álljon. Ne feledje, hogy az ételt a magas állványra kell tenni, kivéve, ha az utasítások mást javasolnak.

MIKROHULLÁM + GRILL

Ez a sütési mód a grillből sugárzó hőt a mikrohullámú sütés gyorsaságával egyesíti. Csak csukott ajtó és forgásban lévő forgótányér mellett működik. A forgótányér forgása következtében az étel egyenletesen pirul meg. A modellnél három kombinált üzemmód áll rendelkezésre:
600 W + Grill, 450 W + Grill és 300 W + Grill.

Mikrohullámú + grill üzemmódban használható edények
Olyan edényt használjon, amely a mikrohullámokat átengedi. Az edény tűzálló legyen. Kombinált üzemmódban ne használjon fém eszközöket. Semmilyen műanyag edényt ne használjon, mivel az megolvadhat.

Mikrohullámú + grill üzemmódban elkészíthető ételek:
A kombinált üzemmódban készíthető ételek közé tartozik minden olyan főtt étel, amelyet fel kell melegíteni és meg kell pirítani (pl. főtt tészta), valamint mindazok, amelyek tetejének megpirításához rövid sütési idő szükséges. Ez az üzemmód használható olyan vastagabb ételek elkészítéséhez is, amelyeknél jó, ha a tetejük finom ropogósra pirul (pl. darabolt csirke, amelyet a sütés félidejében meg kell fordítani). További részleteket a grill táblázatból tudhat meg.

Fontos megjegyzés:
Ha a kombinált (mikrohullám + grill) üzemmódot használja, ügyeljen arra, hogy a grill fűtőelem vízszintesen, a tető alatt, ne pedig függőlegesen, a hátsó fallal párhuzamosan álljon. Ne feledje, hogy az ételt a magas állványra kell tenni, kivéve, ha az utasítások mást javasolnak. Ellenkező esetben közvetlenül a forgótányérra kell helyezni. Kérjük, tekintse át a következő táblázat utasításait.
Ha az ételt mindkét oldalán meg szeretné pirítani, akkor meg kell fordítania.

GS89F_XEO-03817B_HU.indd 35 2010-11-11 2:17:32

Grillezési útmutató fagyasztott élelmiszerekhez

Grillezési útmutatóul az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

Friss élelmiszer	Adag	Teljesít-mény	1. oldal ideje (perc)	2. oldal ideje (perc)	Tudnivalók
Zsömle (egyenként kb. 50 g)	2 db 4 db	Mikrohullám + grill	300 W + grill 1-1½ 2-2½	Csak grill 1-2 1-2	A zsömléket körben helyezze a rácsra. A zsömlék másik oldalát a kívánt ropogósági szintre grillezze. 2-5 percig hagyja állni.
Bagett + feltét (paradicsom, sajt, sonka, gomba)	250-300 g (2 db)	450 W + grill	8-9	-	Két fagyasztott franciakenyeret egymás mellé helyezzen a rácsra. Grillezés után 2-3 percig hagyja állni.
Csőben sült (zöldség vagy burgonya)	400 g	450 W + grill	13-14	-	A fagyasztott csőben sültet helyezze kisméretű, kerek, pyrex üvegtálba. Az edényt helyezze az alacsony állványra. Sütés után 2-3 percig hagyja állni.
Tészta (Cannelloni, makaróni, lasagna)	400 g	Mikrohullám + grill	600 W + grill 14-15	Csak grill 2-3	A fagyasztott tésztát tegye kisméretű, lapos, szögletes pyrex üvegtálba. Az edényt helyezze közvetlenül a forgótányérra. Sütés után 2-3 percig hagyja állni.
Csirkefalatok	250 g	450 W + grill	5-5½	3-3½	A csirkefalatokat helyezze a rácsra. Az első alkalom után fordítsa meg.
Sütőben készíthető hasábburgonya	250 g	450 W + grill	9-11	4-5	A hasábburgonyát sütőpapíron egyenletesen helyezze az alacsony állványra.

Grillezési útmutató friss élelmiszerekhez

A grillt a grill funkcióval 3-4 percig melegítse elő.
Grillezési útmutatóul az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

Friss élelmiszer	Adag	Teljesít-mény	1. oldal ideje (perc)	2. oldal ideje (perc)	Tudnivalók
Pirítós szeletek	4 db (egyenként 25 g)	Grill csak	4-5	4½-5½	A pirítós szeleteket helyezze egymás mellé a rácsra.
Zsömle (készre sütött)	2-4 darab	Csak grill	2-3	2-3	A zsömlének először az alját tegye felfelé. A zsömléket körben helyezze el, közvetlenül a forgótányérra.
Grillezett paradicsom	200 g (2 db) 400 g (4 db)	Mikrohullám + grill	300 W + grill 4½-5½ 7-8	Csak grill 2-3	A paradicsomokat vágja félbe. Tetejükre tegyen sajtot. Lapos pyrex üvegtányéron rendezze el körben. Tegye a rácsra.
Hawaii melegszendvics (sonka, ananász, sajtszeletek)	2 db (300 g)	450 W + grill	3½-4	-	Először pirítsa meg a kenyérszeleteket. A hozzávalókkal megrakott szeleteket rakja a rácsra. Helyezzen 2 szendvicset egymással szemben a rácsra. 2-3 percig hagyja állni.
Sült burgonya	250 g 500 g	600 W + grill	4½-5½ 8-9	-	A burgonyákat vágja félbe. Vágott oldalukkal a grill felé helyezze el őket körben a rácsra.

GS89F_XEO-03817B_HU.indd 36 2010-11-11 2:17:33

Friss élelmiszer	Adag	Teljesít-mény	1. oldal ideje (perc)	2. oldal ideje (perc)	Tudnivalók
Darabolt csirke	450-500 g (2 db)	300 W + grill	10-12	12-13	A csirkedarabokat kenje meg olajjal és fűszerekkel. Körbe fektesse a darabokat úgy, hogy a csontok középre álljanak. Ne tegyen egyetlen csirkét a rács közepére. 2-3 percig hagyja állni.
Bárányszelet/ Marhasült (közepesen sült)	400 g (4 db)	Csak grill	12-15	9-12	A bárányszeleteket kenje meg olajjal és fűszerekkel. Körben fektesse őket a rácsra. Grillezés után 2-3 percig hagyja állni.
Sertéssült	250 g (2 db)	Mikrohullám + grill	300 W+ Grill 7-8	Csak grill 6-7	A sertéshúst kenje meg olajjal és fűszerekkel. Körben fektesse őket a rácsra. Grillezés után 2-3 percig hagyja állni.
Sült alma	1 alma (kb. 200 g) 2 alma (kb. 400 g)	300 W + grill	4-4½ 6-7	-	Az almákat magozza ki, majd töltse meg mazsolával és lekvárral. Tetejére szórjon mandulaszeleteket. Az almákat tegye egy lapos pyrex üvegtálra. Az edényt helyezze közvetlenül a forgótányérra.

KÜLÖNLEGES TANÁCSOK

VAJ OLVASZTÁSA
Tegyen 50 g vajat egy kis üveg mélytányérba. Fedje le műanyag fedővel. 800 watton melegítse 30-40 másodpercig, míg a vaj megolvad.

CSOKOLÁDÉ OLVASZTÁSA
Tegyen 100 g csokoládét egy kis üveg mélytányérba.
450 watton melegítse 3-5 percig, míg a csokoládé meg nem olvad. Olvasztás közben egyszer-kétszer keverje meg. Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

KRISTÁLYOS MÉZ OLVASZTÁSA
Tegyen 20 g kristályos mézet egy kis üveg mélytányérba.
300 watton melegítse 20-30 másodpercig, amíg a méz megolvad.

ZSELATIN OLVASZTÁSA
A száraz zselatinlapokat (10 g) 5 percre tegye hideg vízbe. A lecsöpögtetett zselatint helyezze kis pyrex üvegtálba. 300 watton 1 percig melegítse. Olvadás után keverje meg.

MÁZ/CUKORMÁZ FŐZÉSE (SÜTEMÉNYEKHEZ ÉS TORTÁHOZ)
Az instant bevonót (kb. 14 g) keverje össze 40 g cukorral és 250 ml hideg vízzel. Pyrex üvegtálban fedő nélkül, 800 watton főzze 3½-4½ percig, míg a máz/cukormáz áttetsző nem lesz. Főzés közben kétszer keverje meg.

LEKVÁRFŐZÉS
Tegyen 600 g gyümölcsöt (például vegyes bogyós gyümölcsöt) egy megfelelő méretű fedeles pyrex üvegtálba. Tegyen hozzá 300 g tartósító cukrot, és jól keverje össze. Lefedve főzze 800 watton 10-12 percig. Főzés közben többször keverje meg. Kisméretű, csavaros tetejű lekváros üvegekbe töltse. 5 percig hagyja állni fedéllel lefelé.

PUDINGFŐZÉS
A pudingot a gyártó utasításainak megfelelően jól keverje össze cukorral és tejjel (500 ml). Használjon megfelelő méretű pyrex üvegtálat fedővel. Lefedve főzze 800 watton 6½-7½ percig. Főzés közben többször jól keverje meg.

MANDULASZELETEK PIRÍTÁSA
30 g szeletekre vágott mandulát osszon el egyenletesen egy közepes méretű kerámia tányéron. Pirítsa 600 watton 3½-4½ percig, közben néhányszor keverje meg. 2-3 percig hagyja állni a sütőben. Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

GS89F_XEO-03817B_HU.indd 37 2010-11-11 2:17:33

A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ TISZTÍTÁSA

Mikrohullámú sütőjének alábbi részei rendszeres tisztítást igényelnek, hogy az olaj és az ételmaradék ne rakódhasson le rájuk:

- Belső és külső felületek
- Ajtó és ajtótömítések
- Forgótányér és görgős gyűrű

MINDIG gondoskodjon arról, hogy az ajtótömítések tiszták legyenek és az ajtó megfelelően záródjon.

A sütő tisztántartásának elmulasztása felületének károsodásához vezethet, amely kedvezőtlenül befolyásolhatja a készülék teljesítményét, és veszélyes helyzetek kialakulásához vezethet.

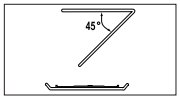
1. A külső felületeket meleg, szappanos vízbe mártott puha ronggyal tisztítsa meg, majd törölje szárazra.
2. Szappanos vízbe mártott ronggyal távolítsa el a kifröccsenéseket és szennyeződéseket a belső felületekről vagy a görgős gyűrűről. Ezután öblítse le és törölje szárazra.
3. A megkeményedett ételmaradékok fellazítása és a szagok eltávolítása céljából helyezzen a forgótányérra egy csésze hígított citromlevet, és 10 percig maximális fokozaton melegítse.
4. A mosogatógépben mosható tányért mindig mossa el, ha szükséges.

NE öntsön vizet a szellőzőnyílásokba. **NE** használjon súrolószereket vagy oldószereket. Tisztításkor fordítson különös figyelmet az ajtó tömítésének, hogy ott az ételmaradékok:

- Ne gyűljenek fel
- Ne akadályozzák az ajtó rendes záródását

Rögtön tisztítsa meg a mikrohullámú sütő belső terét minden használat után enyhe mosogatószeres oldattal, de a sérülések megelőzése érdekében ezt megelőzően hagyja kihűlni a sütőt.

Amikor a felső részt tisztítja a sütőtéren belül, érdemes 45 °-kal lefelé fordítani a fűtőelemet, és úgy tisztítani.



A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ TÁROLÁSA ÉS JAVÍTÁSA

Néhány egyszerű óvintézkedést be kell tartani a mikrohullámú sütő tárolásakor vagy javíttatásakor.
A sütő nem használható, ha az ajtó vagy az ajtótömítés sérült:

- Törött zsanér
- Megrongálódott tömítések
- Eldeformálódott vagy meggörbült készülékház

Csak mikrohullámú sütőkre szakosodott szakember végezze a javítást

NE távolítsa el a sütő külső házát. Ha a készülék hibás és javításra szorul, vagy az állapotát illetően kétely merül fel:

- Húzza ki a csatlakozódugaszt a konnektorból
- Lépjen kapcsolatba a legközelebbi szervizközponttal

Ha ideiglenesen el akarja csomagolni a mikrohullámú sütőt, akkor erre a célra válasszon száraz, pormentes helyet.
Oka: A por és a nedvesség káros lehet a sütő alkatrészeire.

Ez a mikrohullámú sütő háztartási célokra készült.

GS89F_XEO-03817B_HU.indd 38 2010-11-11 2:17:33

MŰSZAKI ADATOK

A SAMSUNG mindenkor termékei fejlesztésére törekszik. Ezért mind a tervezési jellemzők, mind a használati útmutató előzetes figyelmeztetés nélkül módosítható.
A 2/1984 (III.10) BKM-IpM. közös szabályozás értelmében, a Samsung mint forgalmazó tanúsítja, hogy a GS89F/GS89F-SP típusú mikrohullámú sütő megfelel a lent felsorolt műszaki paramétereknek.

Modell	**GS89F/GS89F-SP**
Tápellátás	230 V ~ 50 Hz
Teljesítményfelvétel	
Mikrohullám	1200 W
Grill	1100 W
Kombinált mód	2300 W
Kimeneti teljesítmény	100 W / 800 W (IEC-705)
Üzemi frekvencia	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Hűtési mód	Hűtőventilátor
Méretek (Sz x H x M)	
Kívül	489 x 275 x 390 mm
Sütőtér	330 x 211 x 324 mm
Űrtartalom	23 liter
Súly	
Nettó	kb. 13,5 kg
Zajszint	42 dBA

MEGJEGYZÉS

Hungary

A termék hulladékba helyezésének módszere (WEEE – Elektromos és elektronikus berendezések hulladékai)

Ez a jelzés a terméken, tartozékain vagy dokumentációján arra utal, hogy hasznos élettartama végén a terméket és elektronikus tartozékait (pl. töltőegység, fejhallgató, USB kábel) nem szabad a háztartási hulladékkal együtt kidobni. A szabálytalan hulladékba helyezés által okozott környezet- és egészségkárosodás megelőzése érdekében ezeket a tárgyakat különítse el a többi hulladéktól, és felelősségteljesen gondoskodjon az újrahasznosításukról az anyagi erőforrások fenntartható újrafelhasználásának elősegítése érdekében.

A háztartási felhasználók a termék forgalmazójától vagy a helyi önkormányzati szervektől kérjenek tanácsot arra vonatkozóan, hová és hogyan vihetik el az elhasznált termékeket a környezetvédelmi szempontból biztonságos újrahasznosítás céljából.

Az üzleti felhasználók lépjenek kapcsolatba beszállítójukkal, és vizsgálják meg az adásvételi szerződés feltételeit. Ezt a terméket és tartozékait nem szabad az egyéb közületi hulladékkal együtt kezelni.

GS89F_XEO-03817B_HU.indd 39 2010-11-11 2:17:33

KÉRDÉSEI VAGY MEGJEGYZÉSEI VANNAK?

ORSZÁG	HÍVJON BENNÜNKET	VAGY LÁTOGASSA MEG HONLAPUNKAT. CÍMÜNK:
ALBANIA	42 27 5755	www.samsung.com
BOSNIA	05 133 1999	
BULGARIA	07001 33 11	
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-7864)	
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG(726-7864)	
KOSOVO	+381 0113216899	
MACEDONIA	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
POLAND	0 801 1SAMSUNG(172678) 022-607-93-33	
RUMANIA	08010 SAMSUNG (08010 726 7864) only from landline, local network Romtelecom - local tariff / 021 206 01 10 for landline and mobile, normal tariff	
SERBIA	0700 Samsung (0700 726 7864)	
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG(726-7864)	
LITHUANIA	8-800-77777	
LATVIA	8000-7267	
ESTONIA	800-7267	

Kódszám: DE68-03817B-01

GS89F/GS89F-SP

Mikrovlnná rúra

Pokyny pre používateľa a sprievodca varením

Planet First 100% Recycled Paper

Táto príručka sa vyrobila zo 100 % recyklovaného papiera.

Predstavte si možnosti

Ďakujeme vám za zakúpenie produktu značky Samsung. Zaregistrujte si svoj produkt na lokalite

www.samsung.com/register

CE

Údaje o varení a pečení sú informatívne. Produkt je určený pre použitie v domácnosti. Záručné podmienky strácajú svoju splatnosť, ak sa zariadenie používa na iné účely ako na domáce, napr. priemyselne, v stravovacích za riadeniach alebo pri obchodných aktivitách.

SAMSUNG

GS89F_XEO-03817B_SLK.indt 1 2010-11-11 11:21:14

OBSAH

Rýchly sprievodca s náhľadom 2
Rúra 3
Ovládací panel 4
Príslušenstvo 5
Používanie tejto používateľskej príručky 6
Bezpečnostné informácie 6
Inštalácia mikrovlnnej rúry 13
Nastavenie času 13
Čo treba robiť v prípade pochybností alebo problémov 14
Varenie/prihrievanie 14
Úrovne výkonu 15
Nastavenie času varenia 15
Zastavenie varenia 15
Nastavenie režimu úspory energie.\ 15
Používanie čistenia parou (len GS89F) 16
Používanie funkcie automatického opätovného ohrievania 17
Nastavenia automatického opätovného ohrievania 17
Používanie funkcie výkonného automatického rozmrazovania 18
Nastavenia výkonného automatického rozmrazovania 18
Používanie funkcie snímačového varenia 19
Nastavenia snímačového varenia 19
Používanie funkcie automatického snímačového varenia (len GS89F-SP) 21
Nastavenia automatického varenia na pare 21
Nastavenia manuálneho varenia na pare 22
Používanie funkcie automatického varenia dochrumkava 23
Nastavenia automatického varenia dochrumkava 23
Používanie funkcie manuálneho varenia dochrumkava 24
Nastavenia manuálneho varenia dochrumkava 24
Výber polohy ohrevného prvku 25
Výber príslušenstva 25
Grilovanie 26
Kombinovanie mikrovlnného ohrevu a grilu 26
Vypínanie signalizácie 27
Bezpečnostné uzamknutie mikrovlnnej rúry 27
Sprievodca náčiním na varenie 28
Sprievodca varením 29
Čistenie mikrovlnnej rúry 37
Uskladnenie a oprava vašej mikrovlnnej rúry 38
Technické údaje 38

RÝCHLY SPRIEVODCA S NÁHĽADOM

Ak chcete uvariť trochu jedla

1. Jedlo vložte do rúry.
Jedným alebo viacerými stlačeniami tlačidla vyberte úroveň výkonu.

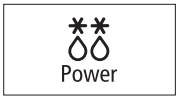
2. Čas varenia nastavte podľa potreby stlačením tlačidiel (—) a (+).

3. Stlačte tlačidlo ◈.

Výsledok: Varenie sa spustí. Po skončení varenia rúra štyrikrát zapípa.

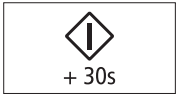
Ak chcete automaticky rýchlo rozmraziť trochu jedla

1. Zmrazené jedlo vložte do rúry.
Jedným alebo viacerými stlačeniami tlačidla **Výkonné rozmrazovanie** (❄❄) vyberte typ jedla, ktorý varíte.



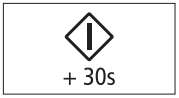
2. Stlačením tlačidiel (—) a (+) vyberte hmotnosť jedla.

3. Stlačte tlačidlo ◈.



Ak chcete pridať dodatočných 30 sekúnd

Jedlo nechajte v rúre.
Jeden alebo viackrát stlačte tlačidlo **+30s**, aby ste zakaždým pridali dodatočných 30 sekúnd.



GS89F_XEO-03817B_SLK.indt 2 2010-11-11 11:21:15

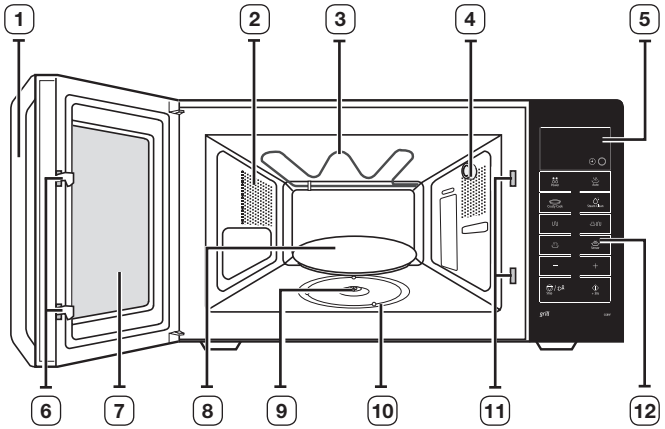
Ak chcete grilovať trochu jedla

1. Stlačte tlačidlo ⏦.

2. Čas varenia nastavte stlačením tlačidiel (—) a (+).

3. Stlačte tlačidlo ⏀.

RÚRA

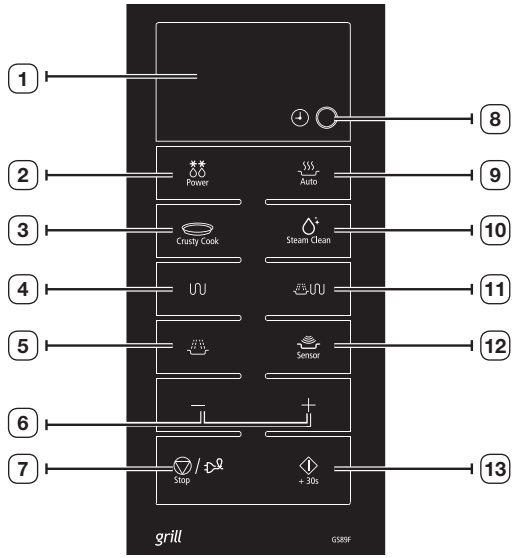


1. RUKOVÄŤ DVIEROK
2. VETRACIE OTVORY
3. GRIL
4. SVETLO
5. DISPLEJ
6. ZÁPADKY DVIEROK
7. DVIERKA
8. TANIER
9. SPOJOVACIE ZARIADENIE
10. VALČEKOVÝ KRÚŽOK
11. OTVORY BEZPEČNOSTNÉHO VNÚTORNÉHO UZAMKNUTIA
12. OVLÁDACÍ PANEL

GS89F_XEO-03817B_SLK.indt 3 2010-11-11 11:21:15

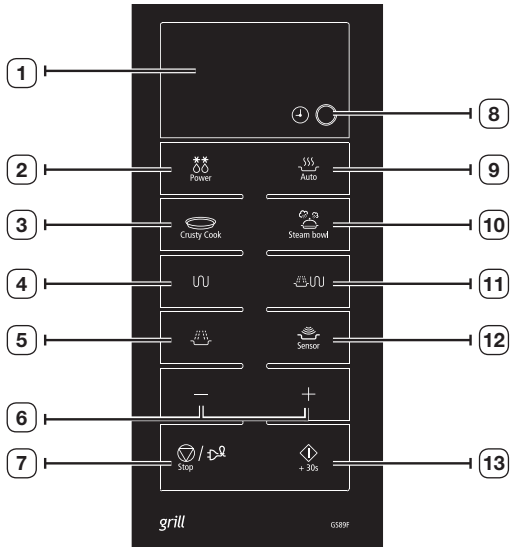
OVLÁDACÍ PANEL

MODEL: GS89F



1. DISPLEJ
2. TLAČIDLO VÝKONNÉHO ROZMRAZOVANIA
3. TLAČIDLO FUNKCIE VARENIE DOCHRUMKAVA
4. VÝBER REŽIMU GRILOVANIA
5. VÝBER REŽIMU MIKROVLNNEJ RÚRY/ÚROVNE VÝKONU
6. TLAČIDLO NAHOR (+) / NADOL (—) (doba varenia, hmotnosť a veľkosť porcie)
7. TLAČIDLO ZASTAVENIE / ÚSPORA ENERGIE
8. NASTAVENIE HODÍN
9. VÝBER AUTOMATICKÉHO OPÄTOVNÉHO OHRIEVANIA
10. TLAČIDLO ČISTENIE PAROU
11. VÝBER KOMBINOVANÉHO REŽIMU
12. VÝBER KOMBINOVANÉHO REŽIMU
13. TLAČIDLO SPUSTENIE

MODEL: GS89F-SP



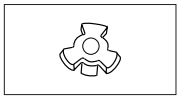
1. DISPLEJ
2. TLAČIDLO VÝKONNÉHO ROZMRAZOVANIA
3. TLAČIDLO FUNKCIE VARENIE DOCHRUMKAVA
4. VÝBER REŽIMU GRILOVANIA
5. VÝBER REŽIMU MIKROVLNNEJ RÚRY/ÚROVNE VÝKONU
6. TLAČIDLO NAHOR (+) / NADOL (—) (doba varenia, hmotnosť a veľkosť porcie)
7. TLAČIDLO ZASTAVENIE / ÚSPORA ENERGIE
8. TLAČIDLO PARA
9. VÝBER AUTOMATICKÉHO OPÄTOVNÉHO OHRIEVANIA
10. TLAČIDLO AUTOMATICKÉHO VARENIA PAROU
11. VÝBER KOMBINOVANÉHO REŽIMU
12. VÝBER KOMBINOVANÉHO REŽIMU
13. TLAČIDLO SPUSTENIE

GS89F_XEO-03817B_SLK.indt 4 2010-11-11 11:21:16

PRÍSLUŠENSTVO

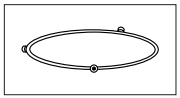
V závislosti od zakúpeného modelu vám bolo dodané príslušenstvo, ktoré môžete použiť rôznym spôsobom.

1. **Spojovacie zariadenie** je už umiestnené nad hriadeľom motora v základnej časti rúry.

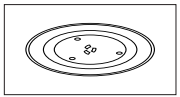
   Účel: Spojovacie zariadenie otáča tanier.

2. **Valčekový krúžok**, ktorý sa musí umiestniť do stredu rúry.

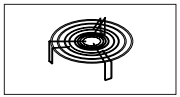
   Účel: Valčekový krúžok podopiera tanier.

3. **Tanier** sa musí umiestniť na valčekový krúžok, pričom jeho stred musí byť upevnený k spojovaciemu zariadeniu.

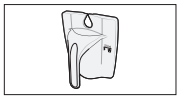
   Účel: Tanier slúži ako hlavný povrch varenia; dá sa ľahko vybrať, aby sa vyčistil.

4. **Kovový stojan** sa umiestňuje na tanier.

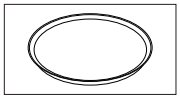
   Účel: Kovový stojan môžete použiť pri grilovaní a kombinovanom varení.

5. **Miska na čistú vodu** pozrite si stranu 16. (len GS89F)

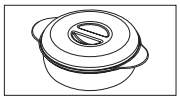
   Účel: Miska na vodu sa môže použiť na čistenie.

6. **Podnos na schrumkavenie,** pozrite si strany 23 až 25.

   Účel: Podnos na schrumkavenie pri používaní funkcie automatického varenia dochrumkava alebo manuálneho varenia dochrumkava.

7. **Varič na pare,** pozrite si strany 21 až 22. (len GS89F-SP)

   Účel: Plastový varič na pare použite pri používaní funkcie výkonnej prípravy na pare.

NEZAPÍNAJTE mikrovlnnú rúru bez valčekového krúžku a taniera.

NEPOUŽÍVAJTE režim **Grill** (⎍) a **Combi** (⎍) s varičom na pare.

Prevádzkový režim	MW (⎍)	GRILL (⎍)	COMBI (⎍⎍)
(Varič na pare)	O	X	X

GS89F_XEO-03817B_SLK.indt 5 2010-11-11 11:21:17

POUŽÍVANIE TEJTO POUŽÍVATEĽSKEJ PRÍRUČKY

Práve ste si zakúpili mikrovlnnú rúru značky SAMSUNG. Vaša používateľská príručka obsahuje mnoho cenných informácií o varení s vašou mikrovlnnou rúrou:

- Bezpečnostné opatrenia
- Vhodné príslušenstvo a náčinie na varenie
- Užitočné tipy pre varenie

Z vnútornej časti krytu nájdete rýchleho sprievodcu s náhľadmi, ktorý vysvetľuje štyri základné činnosti varenia:

- Varenie jedla
- Automatické výkonné rozmrazovanie jedla
- Grilovanie jedla
- Pridávanie dodatočného času varenia

Na prednej strane príručky nájdete obrázky rúry a hlavne ovládací panel, aby ste jednoduchšie našli tlačidlá.

BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

- Pred zahájením prevádzky zariadenia si dôkladne prečítajte túto príručku a uložte ju na bezpečnom mieste v blízkosti zariadenia za účelom nahliadnutia v budúcnosti.
- Toto zariadenie používajte len na cieľový účel podľa popisu v tejto používateľskej príručke. Tento spotrebič nie je určený pre používanie osobami (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatkom skúseností a vedomostí, kým sa na ne nebude dozerať alebo sa im neposkytnú pokyny o používaní spotrebiča zo strany osoby, ktorá je zodpovedná za ich bezpečnosť. Výstrahy a dôležité bezpečnostné pokyny v tejto príručke nepokrývajú všetky možné okolnosti a situácie, ktoré sa môžu vyskytnúť. Je vašou zodpovednosťou, aby ste používali zdravý rozum, opatrnosť a uvážlivosť pri inštalácii, údržbe a prevádzke vášho zariadenia.
- Keďže nasledovné prevádzkové pokyny sa vzťahujú na niekoľko modelov, charakteristiky vašej mikrovlnnej rúry sa môžu mierne odlišovať od popisu v tejto príručke, pričom nie všetky výstražné značky musia byť relevantné. Ak máte otázky alebo dotazy, obráťte sa na najbližšie servisné stredisko alebo vyhľadajte pomoc a informácie on-line na adrese www.samsung.com.

Dôležité bezpečnostné symboly a bezpečnostné opatrenia

V texte používateľskej príručky sú použité nasledujúce symboly:

⚠ VAROVANIE	Nebezpečenstvá alebo nebezpečné postupy, ktoré môžu spôsobiť **vážne fyzické zranenie alebo smrť**.
⚠ UPOZORNENIE	Nebezpečenstvá alebo nebezpečné postupy, ktoré môžu spôsobiť **menšie fyzické zranenie alebo škody na majetku**.
⚠ UPOZORNENIE	Aby ste obmedzili riziko požiaru, výbuchu, zásahu elektrickým prúdom alebo fyzického zranenia, pri používaní mikrovlnnej rúry postupujte podľa týchto základných bezpečnostných opatrení.

	NEPOKÚŠAJTE SA.
	NEROZOBERAJTE.
	NEDOTÝKAJTE SA.
	Explicitne dodržiavajte pokyny.
	Odpojte napájaciu zástrčku od sieťovej zásuvky.
	Uistite sa, že zariadenie je uzemnené, aby ste predišli zásahu elektrickým prúdom.
	Ak potrebujete pomoc, volajte servisné stredisko.
	Poznámka
	Dôležité

GS89F_XEO-03817B_SLK.indt 6 2010-11-11 11:21:18

⚠ VAROVANIE Dôležité výstražné značky pre inštaláciu

Inštaláciu tohto zariadenia musí vykonať kvalifikovaný servisný technik vyškolený výrobcom špecializujúci sa na mikrovlnné rúry.
Pozrite si časť „Inštalácia mikrovlnnej rúry“.

Pripojte napájací kábel k príslušnej sieťovej zásuvke a príslušnú zásuvku používajte len pre toto zariadenie. Napájaciu zástrčku pevne pripojte do sieťovej zásuvky. Taktiež nepoužívajte predlžovací kábel.

- Ak nedodržíte uvedené pokyny a sieťovú zásuvku budete zdieľať s inými zariadeniami pomocou predlžovačky alebo predlžovacieho napájacieho kábla, môže dôjsť k zásahu elektrickým prúdom alebo požiaru.
- Nepoužívajte elektrický transformátor. Môže to spôsobiť požiar alebo zásah elektrickým prúdom.

Inštaláciu tohto zariadenia musí vykonať kvalifikovaný technik alebo servisná spoločnosť.

- Ak sa tak nestane, môže dôjsť k zásahu elektrickým prúdom, požiaru, výbuchu, poruchám produktu alebo ujme na zdraví.

Mikrovlnná rúra je určená na použitie len na pracovnom pulte alebo pracovnom stole, nemali by ste ju umiestňovať do skriniek.

Zariadenie neinštalujte do blízkosti ohrievačov alebo horľavých materiálov. Toto zariadenie neinštalujte na vlhké, mastné alebo prašné miesta, na miesta vystavené priamemu slnečnému žiareniu alebo vode (dažďové kvapky). Zariadenie neinštalujte na miesta možného úniku plynu.

- Môže spôsobiť požiar alebo zásah elektrickým prúdom.

Zariadenie nie je určené na montáž do automobilov, karavanov ani podobných dopravných prostriedkov.

Toto zariadenie sa musí správne uzemniť.
Zariadenie neuzemňujte pripojením k vedeniu plynu, plastovej vodovodnej trubke alebo telefonickej linke.

- Môže to spôsobiť zásah elektrickým prúdom, výbuch alebo problémy so zariadením.
- Napájací kábel nikdy nezapájajte do sieťovej zásuvky, ktorá nie je správne uzemnená, a zaistite, že je v súlade s miestnymi a národnými nariadeniami.

⚠ UPOZORNENIE Výstražné značky pre inštaláciu

Zariadenie by sa malo umiestniť takým spôsobom, aby bol zabezpečený voľný prístup k napájacej zástrčke.

- V opačnom prípade môže dôjsť k zásahu elektrickým prúdom alebo požiaru z dôvodu úniku elektrickej energie.

Zariadenie nainštalujte na plochý a tvrdý podklad, ktorý unesie jeho hmotnosť.

- V opačnom prípade môže dochádzať k nezvyčajným vibráciám, zvukom alebo problémom s produktom.

Zariadenie inštalujte tak, aby ste zachovali dostatočný odstup od steny.

- V opačnom prípade môže dôjsť k vzniku požiaru z dôvodu prehriatia.

Minimálna výška voľného priestoru nevyhnutného nad vrchným okrajom rúry.

⚠ VAROVANIE Dôležité výstražné značky pre zapojenie do elektriny

Pomocou suchej tkaniny z koncoviek sieťovej zástrčky a kontaktov pravidelne odstraňujte všetky cudzie látky (napr. prach alebo vodu).

- Odpojte sieťovú zástrčku a vyčistite ju suchou tkaninou.
- V opačnom prípade môže dôjsť k zásahu elektrickým prúdom alebo vzniku požiaru.

Sieťovú zástrčku zasuňte do sieťovej zásuvky pri správnej orientácii, aby kábel bol nasmerovaný k podlahe.

- Ak pripojíte sieťovú zástrčku k zásuvke opačne, elektrické vodiče vo vnútri kábla sa môžu poškodiť a spôsobiť zásah elektrickým prúdom alebo vznik požiaru.

Napájaciu zástrčku pevne pripojte do sieťovej zásuvky. Nepoužívajte poškodenú napájaciu zástrčku, poškodený napájací kábel alebo povolenú sieťovú zásuvku.

- Môže spôsobiť požiar alebo zásah elektrickým prúdom.

GS89F_XEO-03817B_SLK.indt 7 2010-11-11 11:21:19

Napájací kábel neťahajte ani ho nadmerne neohýbajte. Napájací kábel neprekrúcajte. Napájací kábel nevešajte na kovové predmety, neumiestňujte naň ťažké predmety, nevkladajte ho medzi predmety ani ho nezatláčajte do priestoru za zariadením.

- Môže spôsobiť požiar alebo zásah elektrickým prúdom.

Napájací kábel pri odpájaní sieťovej zástrčky neťahajte.

- Sieťovú zástrčku odpájajte uchopením samotnej zástrčky.
- V opačnom prípade môže dôjsť k zásahu elektrickým prúdom alebo vzniku požiaru.

Keď sa zariadenie alebo kábel poškodí, obráťte sa na najbližšie servisné centrum.

UPOZORNENIE Výstražné značky pre zapojenie do elektriny

Sieťovú zástrčku odpojte v prípade, ak sa zariadenie dlho nepoužíva alebo počas búrky.

- V opačnom prípade môže dôjsť k zásahu elektrickým prúdom alebo vzniku požiaru.

VAROVANIE Dôležité výstražné značky pre používanie

V prípade úniku plynu (napr. propán, plyn LP atď.) okamžite vyvetrajte miestnosť a nedotýkajte sa napájacej zástrčky. Nedotýkajte sa zariadenia ani napájacieho kábla.

- Nepoužívajte ventilátor.
- Iskrenie by mohlo spôsobiť výbuch alebo požiar.

Dávajte pozor, aby dvere, ohrievač ani iné časti neprišli do kontaktu s telom počas varenia alebo bezprostredne po dovarení.

- V opačnom prípade môže dôjsť k popáleniu.

Počas používania sa spotrebič zahrieva. Musíte byť opatrní, aby ste sa nedotýkali ohrevných prvkov v rúre.

Pri prenose výhrevných prvkov nezabudnite používať vybavenie určené na prenos výhrevných prvkov a súčasne majte nasadené bezpečnostné rukavice dodávané spolu so zariadením. Taktiež sledujte, či teplota po dovarení dostatočne klesla (min. 10 min. po varení na grile alebo po kombinovanom varení).

Pri vyberaní kuchynského riadu z rúry VŽDY používajte chňapky, aby ste predišli neúmyselnému popáleniu.

Pri otváraní dvierok stojte od rúry na vzdialenosť rúk.
Dôvod: Horúci vzduch alebo uvoľnená para môže spôsobiť obarenie.

Mikrovlnné zahrievanie nápojov môže spôsobiť oneskorené vyvretie, preto musíte dávať pozor, keď manipulujete s nádobou. Aby sa zabránilo v tejto situácii, po vypnutí rúry ju nechajte VŽDY v nečinnosti aspoň 20 minút, aby sa mohla vyrovnať teplota. Ak je to potrebné, miešajte počas zohrievania a VŽDY po zohrievaní. V prípade obarenia postupujte podľa pokynov PRVEJ POMOCI:

- ponorte obarené miesto aspoň na 10 minút do studenej vody,
- zakryte ho čistým suchým kusom látky,
- nepoužívajte žiadne krémy, oleje alebo pleťové mlieka.
- Kontaktovanie lekára

Ak je sieťový napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný agent alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.

Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa zaistilo, že sa nebudú hrať so zariadením.

Vajíčka v škrupinách a celé natvrdo uvarené vajíčka sa nemôžu ohrievať v mikrovlnnej rúre, pretože môžu vybuchnúť, a to dokonca aj po skončení mikrovlnného ohrievania.

VAROVANIE: Obsah detských fliaš alebo pohárikov s detskou stravou sa musí zamiešať alebo zatriasť a teplota sa musí skontrolovať pred konzumáciou, aby sa predchádzalo popáleninám.

VAROVANIE: Deťom dovoľte používať mikrovlnnú rúru bez dozoru len v prípade, ak ste im dali dostatočné pokyny na to, aby vedeli používať rúru bezpečným spôsobom a pochopili riziká nesprávneho používania.

VAROVANIE: Keď sa spotrebič prevádzkuje v kombinačnom režime, deti môžu používať> rúru výlučne pod dozorom dospelej osoby kvôli vytváraným teplotám.

Zariadenie by nemali používať deti ani osoby so zníženými fyzickými, vnemovými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ nie sú pod dohľadom inej osoby.

GS89F_XEO-03817B_SLK.indt 8 2010-11-11 11:21:19

VAROVANIE: Prístupné časti sa môžu počas používania zahriať. Aby ste predišli popáleninám, nedovoľte prístup malých detí.

VAROVANIE: Pred výmenou osvetlenia zaručte, aby bolo zariadenie vypnuté a predišlo sa možnosti zásahu elektrickým prúdom.

Nedotýkajte sa napájacej zástrčky mokrými rukami.

- Môže to spôsobiť zásah elektrickým prúdom.

Zariadenie nevypínajte odpojením sieťovej zástrčky počas prevádzky zariadenia.

- Opakované pripojenie sieťovej zástrčky do sieťovej zásuvky môže spôsobiť iskrenie a následný zásah elektrickým prúdom alebo vznik požiaru.

Všetky baliace materiály držte v dostatočnej vzdialenosti od detí, keďže môžu byť pre ne nebezpečné.

- Ak si dá dieťa na hlavu vrecko, môže sa zadusiť.

Tento spotrebič nie je určený pre používanie osobami (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatkom skúseností a vedomostí, kým sa na ne nebude dozerať alebo sa im neposkytnú pokyny o používaní spotrebiča zo strany osoby, ktorá je zodpovedná za ich bezpečnosť.

- V opačnom prípade môže dôjsť k zásahu elektrickým prúdom, popáleniu alebo ujme na zdraví.

Toto zariadenie nikdy nepoužívajte na iné účely ako je varenie.

- V opačnom prípade môže dôjsť k vzniku požiaru.

Pred varením otvorte uzatvorené nádoby (detské fľašky, fľašky na mlieko atď.) a do jedál ako sú napr. mušle alebo oriešky (vajcia, orechy atď.) urobte nožom dierku.

- V opačnom prípade môže dôjsť k popáleniu alebo ujme na zdraví v dôsledku ich rozprsknutia.

Nedotýkajte sa vnútorných častí zariadenia ihneď po ukončení varenia, pretože vnútro zariadenia je po dlhom ohrievaní alebo ohrievaní malého množstva jedla rozhorúčené.

- V opačnom prípade môže dôjsť k popáleniu.

Nepoužívajte alobal, kovové predmety (ako sú nádoby, vidličky atď.) alebo nádoby so zlatým alebo strieborným lemovaním.

- Toto môže spôsobiť iskrenie alebo požiar.

Nikdy neohrievajte plastové alebo papierové nádoby a nepoužívajte ich spolu s funkciou rúry.

- V opačnom prípade môže dôjsť k vzniku požiaru.

Pri varení jedla pomocou rúry dávajte pozor, aby sa jedlo nedostalo do kontaktu s ohrievačom.

- Môže to spôsobiť požiar.

Jedlo nadmerne neohrievajte.

- Môže to spôsobiť požiar.

Neohrievajte jedlo zabalené v papieri napr. z novín alebo časopisov.

- Môže to spôsobiť požiar.

V blízkosti rúry nepoužívajte horľavé spreje ani predmety.

- Môže to spôsobiť požiar alebo výbuch.

Ak jedlo v priestore na varenie horí, neotvárajte dvierka.

- Ak dvierka otvoríte, dôjde k prítoku kyslíka, ktorý môže spôsobiť požiar.

Do vstupných a výstupných prieduchov nestrkajte prsty, cudzie látky ani kovové predmety (napr. špendlíky alebo ihly). Ak do týchto otvorov vložíte cudzie látky, odpojte sieťovú zástrčku od sieťovej zásuvky a kontaktujte poskytovateľa zariadenia alebo najbližšie servisné stredisko.

- V opačnom prípade môže dôjsť k zásahu elektrickým prúdom alebo ujme na zdraví.

NIKDY nádobu nenapĺňajte po horný okraj a vyberte si nádobu, ktorá je širšia pri hornom okraji ako pri dolnom, čím zabránite prevretiu kvapaliny cez okraj. Fľašky s úzkymi hrdlami môžu v prípade prehriatia vybuchnúť.

NIKDY neohrievajte detskú fľašku s nasadeným cumlíkom, pretože v prípade prehriatia môže fľaška vybuchnúť.

NEDOTÝKAJTE sa ohrevných prvkov alebo vnútorných stien rúry, kým sa rúra neschladí.

GS89F_XEO-03817B_SLK.indt 9 2010-11-11 11:21:19

Sieťový kábel alebo zástrčku neponárajte do vody a sieťový kábel uchovávajte mimo ohrievaných povrchov.

Neprevádzkujte toto zariadenie, ak má poškodený sieťový kábel alebo zástrčku.

NESPÚŠŤAJTE mikrovlnnú rúru, ak je prázdna. Z bezpečnostných dôvodov sa automaticky odpojí napájanie. Rúru môžete normálne prevádzkovať po 30 minútach bez činnosti. Najlepšie je počas celej doby nechať v rúre pohárik s vodou. Voda absorbuje energiu mikrovĺn, ak sa rúra omylom spustí.

VAROVANIE: Ak sú poškodené dvierka alebo tesnenia dvierok, rúra sa nemôže používať dovtedy, kým ju neopraví kompetentná osoba.

VAROVANIE: Kvapaliny a iné potraviny sa nemôžu zohrievať v uzatvorených nádobách, pretože môžu vybuchnúť.

Ak dôjde k zatopeniu zariadenie, okamžite prerušte napájanie a obráťte sa na najbližšie servisné centrum.

- V opačnom prípade môže dôjsť k zásahu elektrickým prúdom alebo vzniku požiaru.

Ak zariadenie vydáva zvláštne zvuky, zápach horenia alebo sa z neho šíri dym, okamžite odpojte sieťovú zástrčku a obráťte sa na najbližšie servisné stredisko.

- V opačnom prípade môže dôjsť k zásahu elektrickým prúdom alebo vzniku požiaru.

Nepokúšajte sa svojvoľne opravovať, rozoberať ani modifikovať toto zariadenie.

- Keďže do spodnej časti zariadenia vstupuje prúd s vysokým napätím, môže dôjsť k zásahu elektrickým prúdom alebo požiaru.
- Môžete byť vystavení pôsobeniu elektromagnetických vĺn.
- Keď je potrebné opraviť zariadenie, obráťte sa na najbližšie servisné stredisko.

VAROVANIE: Pre iné osoby ako kompetentnú osobu je nebezpečné, aby vykonávali servis alebo opravu, ktorá zahŕňa demontovanie krytu, ktorý zabezpečuje ochranu pred vystavením sa mikrovlnnému žiareniu.

Ak sa do vnútra zariadenia dostane cudzia látka (napr. voda), odpojte sieťovú zástrčku a obráťte sa na najbližšie servisné stredisko.

- V opačnom prípade môže dôjsť k zásahu elektrickým prúdom alebo vzniku požiaru.

Ak si všimnete dym, zariadenie vypnite alebo odpojte a nechajte zatvorené dvierka, aby ste zadusili akékoľvek plamene.

UPOZORNENIE Výstražné značky pre používanie

Používajte len kuchynské náčinie vhodné na použitie v mikrovlnných rúrach; NEPOUŽÍVAJTE kovové nádoby, riad so zlatým alebo strieborným lemovaním, ihlice, vidličky atď. Odstráňte kovové spinky z papierových alebo plastových vreciek.
Dôvod : Môže sa vyskytnúť elektrický oblúk alebo iskrenie, ktoré môže následne poškodiť rúru.

Keď ohrievate potraviny v plastových alebo papierových nádobách, dávajte pozor na rúru z dôvodu ich možného vznietenia.

Malé množstvá jedla vyžadujú kratšie časy varenia alebo ohrievania. Umožnenie normálnych časov môže spôsobiť ich prehriatie alebo zhorenie.

Počas prevádzky môžete počuť praskanie (hlavne v prípade prepnutia do režimu rozmrazovania).
Dôvod: Tento zvuk je normálny, keď sa mení výstup elektrického napájania.

Vašim deťom nemôžete NIKDY dovoliť používať alebo sa hrať s mikrovlnnou rúrou. Tiež ich nemôžete nechať bez dozoru v blízkosti zapnutej mikrovlnnej rúry. Zaujímavé predmety pre deti nemôžete skladovať alebo skrývať rovno nad rúrou.

Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa zaistilo, že sa nebudú hrať so zariadením.

Dávajte pozor, pretože nápoje a jedlá môžu byť po zohriatí veľmi horúce.

- Najmä pri kŕmení dieťaťa skontrolujte, či jedlo dostatočne vychladlo.

Dávajte pozor pri zohrievaní kvapalín (napr. vody) a iných nápojov.

- Počas varenia alebo po varení zamiešajte.
- Nepoužívajte klzké nádoby s úzkym hrdlom.
- Nádobu vyberte najskôr 30 sekúnd po zohriatí.
- V opačnom prípade môže dôjsť k náhlemu vykypeniu obsahu a popáleniu.

GS89F_XEO-03817B_SLK.indt 10 2010-11-11 11:21:20

Počas varenia alebo bezprostredne po dovarení tam neponechávajte žiadne jedlo ani zvyšky.

- Používajte kuchynské chňapky, keďže jedlo môže byť veľmi horúce a mohli by ste sa popáliť.
- Ak keramickú nádobu alebo viacúčelový hrniec posuniete dopredu, jedlo sa môže vyliať a môže vás popáliť.

Keď povrch praskne, vypnite vypínač zariadenia.

- V opačnom prípade môže dôjsť k zásahu elektrickým prúdom.

Neoškrabujte sklo dvierok rúry ostrým predmetom.

- Mohli by ste tým poškodiť alebo rozbiť sklo.

Nestavajte sa na vrchnú časť zariadenia ani naň neumiestňujte žiadne predmety (napr. bielizeň, veko rúry, zapálené sviečky, zapálené cigarety, riady, chemikálie, kovové predmety atď.).

- Do dverí sa môžu zachytiť predmety, ako sú napr. tkaniny.
- Mohlo by to spôsobiť zásah elektrickým prúdom, požiar, problémy so zariadením alebo ujmu na zdraví.

Zariadenie neobsluhujte mokrými rukami.

- Môže to spôsobiť zásah elektrickým prúdom.

Na povrch zariadenia nesprejujte prchavé látky (napr. insekticídy).

- Okrem škodlivého pôsobenia na ľudské zdravie môžu tiež spôsobiť zásah elektrickým prúdom, požiar alebo problémy so zariadením.

Na dvierka ani na vnútorné časti zariadenia nevyvíjajte nadmerný tlak alebo nárazy.

- Môže to spôsobiť deformáciu zariadenia alebo zranenia z dôvodu úniku elektrických vĺn.
- Vešaním sa na dvierka môžete spôsobiť poruchu zariadenia alebo ujmu na zdraví.
- Ak sa dvierka poškodia, zariadenie prestaňte používať a obráťte sa na najbližšie servisné centrum.

Zariadenie neumiestňujte na krehké predmety (napr. na kuchynský drez alebo sklenené predmety).

- Mohlo by to spôsobiť poškodenie drezu alebo skleneného predmetu.

Zariadenie používajte len v čase, keď sú dvierka zatvorené.

- Ak zariadenie používate v čase, keď je znečistené cudzími látkami (napr. zvyškami jedla), môže to spôsobiť problémy so zariadením.

Pri odstraňovaní obalu z jedál bezprostredne vybratých zo zariadenia postupujte opatrne.

- Ak je jedlo horúce, po odstránení obalu môže dôjsť k úniku horúcej pary, ktorá vás môže popáliť.

Zariadenie neodpájajte ťahaním za napájací kábel, vždy pevne uchopte zástrčku a vytiahnite ju priamo von zo zásuvky.

- Poškodenie kábla môže spôsobiť skrat, požiar a/alebo zásah elektrickým prúdom.

Tvár ani časti tela neumiestňujte do blízkosti zariadenia v priebehu varenia alebo pri otvorení dvierok bezprostredne po dovarení.

- Dajte pozor, aby sa deti nedostali do blízkosti zariadenia.
- V opačnom prípade môže dôjsť k popáleniu v dôsledku unikajúceho tepla.

Pri otváraní dvierok neumiestňujte na dvierka jedlo ani ťažké predmety.

- Jedlo alebo predmet by mohli spadnúť a spôsobiť popálenie alebo ujmu na zdraví.

Dvierka, vnútro zariadenia ani riad prudko neochladzujte pôsobením vody počas varenia alebo bezprostredne po dovarení.

- Môže to spôsobiť poškodenie zariadenia. Unikajúca para alebo striekajúca voda môže spôsobiť popálenie alebo ujmu na zdraví.

Zariadenia nie sú určené na obsluhu prostredníctvom externého časovača ani samostatného systému diaľkového ovládania.

GS89F_XEO-03817B_SLK.indt 11 2010-11-11 11:21:20

⚠ VAROVANIE Dôležité výstražné značky pre čistenie

Zariadenie nečistite tak, že naň budete priamo striekať prúd vody. Na čistenie zariadenia nepoužívajte benzén, riedidlo ani alkohol.

- Môže spôsobiť zmenu farby, deformáciu, poškodenie, požiar alebo zásah elektrickým prúdom.

Pred varením alebo výkonom údržby odpojte zariadenie od sieťovej zásuvky a odstráňte zvyšky jedál z dvierok a priestoru na varenie.

- V opačnom prípade môže dôjsť k zásahu elektrickým prúdom alebo vzniku požiaru.

NEPOUŽÍVAJTE veľmi drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové stierky, aby ste vyčistili sklo dvierok rúry, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.

Nepoužívajte mikrovlnnú rúru na sušenie papiera alebo oblečenia.

Pre vlastnú bezpečnosť nepoužívajte vysoko tlakové vodné čistiace prostriedky, ani parné čističe.

Počas čistenia sa povrchy môžu zohriať viac ako zvyčajne - preto by ste mali deti držať v dostatočnej vzdialenosti. (len čistiaci model)

Vyliate zvyšky sa musia pred čistením odstrániť, pričom bude špecifikované, ktoré kuchynské náčinie možno ponechať v rúre počas čistenia. (len čistiaci model)

⚠ UPOZORNENIE Výstražné značky pre čistenie

Rúra sa musí pravidelne čistiť a musia sa z nej odstraňovať akékoľvek zvyšky jedál.

Zlyhanie pri udržiavaní rúry v čistom stave môže viesť k opotrebovaniu povrchu, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvniť životnosť zariadenia a pravdepodobne mať za následok nebezpečnú situáciu.

Dávajte si pozor, aby sa počas čistenia zariadenia (vonkajšia/vnútorná časť) nezranili.

- Na ostrých hranách zariadenia by ste si mohli ublížiť.

Zariadenie nečistite pomocou parného čističa.

- Môže to spôsobiť koróziu.

BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA NA PREDCHÁDZANIE MOŽNÉHO VYSTAVENIA SA NADMERNÉMU MIKROVLNNÉMU ŽIARENIU

Nedodržanie nasledujúcich bezpečnostných opatrení môže spôsobiť nebezpečné vystavenie sa mikrovlnnému žiareniu.

(a) Za žiadnych okolností sa nepokúšajte ovládať rúru s otvorenými dvierkami, upravovať bezpečnostné vnútorné uzamknutia (západky dverí) alebo čokoľvek vkladať do otvorov bezpečnostného vnútorného uzamknutia.

(b) Medzi dvierka rúry a prednú stranu nedávajte žiadne objekty ani nedovoľte, aby sa jedlo alebo zvyšky čistiaceho prostriedku nahromadili na povrchoch tesnení. Zaistite, aby sa dvierka a tesniace povrchy dvierok uchovávali čisté tak, že ich po použití rúry najskôr utriete vlhkou handričkou a potom jemnou suchou handričkou.

(c) Rúru neprevádzkujte, ak je poškodená, kým ju neopraví kvalifikovaný servisný technik mikrovlnných rúr zaškolený od výrobcu. Je obzvlášť dôležité, aby sa dvierka rúry poriadne zatvárali a aby nevzniklo poškodenie:
(1) dvier (ohnutie)
(2) závesov dverí (rozbitie alebo uvoľnenie)
(3) tesnení dvierok a tesniacich povrchov

(d) Rúru nemôže nastavovať ani opravovať ktokoľvek iný ako príslušne kvalifikovaný servisný technik mikrovlnných rúr, vyškolený výrobcom.

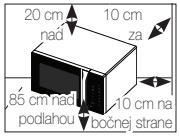
Tento produkt je zariadením skupiny 2 triedy B ISM. Definícia skupiny 2 zahŕňa všetky zariadenia ISM, v ktorých sa zámerne generuje alebo používa rádiofrekvenčná energia v podobe elektromagnetického žiarenia na spracovanie materiálov, ako aj EDM a vybavenie na oblúkové zváranie. Zariadenia triedy B sú zariadenia vhodné na použitie v domácnostiach a príbytkoch s priamym pripojením z nízkonapäťovej sieti napájacích zdrojov, ktorá privádza energiu do budov pre potreby domácností.

GS89F_XEO-03817B_SLK.indt 12 2010-11-11 11:21:20

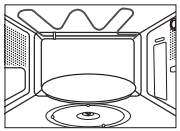
INŠTALÁCIA MIKROVLNNEJ RÚRY

Rúru umiestnite na plochý rovný povrch 85 cm nad zemou. Povrch musí byť dostatočne silný, aby bezpečne uniesol hmotnosť rúry.

1. Keď inštalujte svoju rúru, uistite sa, že má dostatočné vetranie tak, že necháte aspoň 10 cm (4 palce) priestoru za rúrou a na bočných stranách a 20 cm (8 palcov) nad rúrou.



2. Odstráňte všetok baliaci materiál z rúry. Nainštalujte valčekový krúžok a tanier. Skontrolujte, či sa tanier voľne otáča.



3. Táto mikrovlnná rúra sa musí umiestniť tak, aby bol prístup k zástrčke.

Ak dôjde k poškodeniu napájacieho kábla, musíte ho nahradiť špeciálnym káblom alebo zostavou, ktoré sú k dispozícii u výrobcu alebo u jeho servisného zástupcu.
Kvôli vašej osobnej ochrane kábel zapojte do 3-kolíkovej, 230 Voltovej, 50 Hz, uzemnenej zásuvky striedavého prúdu. Ak je poškodený napájací kábel tohto zariadenia, musí sa vymeniť za špeciálny kábel.

Mikrovlnnú rúru nemontujte v horúcom alebo vlhkom prostredí, ako napríklad vedľa bežnej rúry alebo radiátora. Musíte dodržiavať technické údaje sieťového napájania rúry a akýkoľvek použitý predlžovací kábel musí dosahovať rovnaký štandard ako sieťový kábel, ktorý sa dodáva s rúrou. Pred prvým použitím mikrovlnnej rúry utrite interiér a tesnenie dverí vlhkou handričkou.

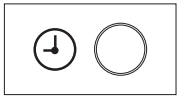
NASTAVENIE ČASU

Vaša mikrovlnná rúra má vstavané hodiny. Keď sa zapojí napájanie, na displeji sa automaticky zobrazí „:0“, „88:88“ alebo „12:00“.
Nastavte aktuálny čas. Čas môžete zobraziť v 24-hodinovom alebo 12-hodinovom zobrazovaní. Hodiny musíte nastaviť vtedy, keď:

- po prvýkrát montujete vašu mikrovlnnú rúru,
- bol výpadok elektrickej energie.

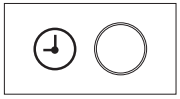
Počas prepínania na letný čas a z letného času nezabudnite vynulovať hodiny.

1. Aby ste zobrazili čas v...	**Potom stlačte tlačidlo ...**
24-hodinovom zobrazovaní	Raz
12-hodinovom zobrazovaní	Dva razy



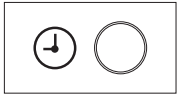
2. Stlačte tlačidlá (—) a (+), aby ste nastavili hodiny.

3. Stlačte tlačidlo .



4. Stlačte tlačidlá (—) a (+), aby ste nastavili minúty.

5. Stlačte tlačidlo .



SLOVENČINA

GS89F_XEO-03817B_SLK.indt 13 2010-11-11 11:21:21

ČO TREBA ROBIŤ V PRÍPADE POCHYBNOSTÍ ALEBO PROBLÉMOV

Ak máte akýkoľvek z nižšie uvedených problémov, vyskúšajte uvedené riešenie.

Je to normálne.

- Kondenzácia v rúre
- Prietok vzduchu okolo dvierok a vonkajšieho puzdra.
- Odraz svetla okolo dvierok a vonkajšieho puzdra
- Unikajúca para z oblasti dvierok alebo ventilačných otvorov.

Rúra sa nespustí, keď stlačíte tlačidlo ◇.

- Sú dvierka úplne zatvorené?

Jedlo sa vôbec neuvarilo.

- Nastavili ste správne časovač, prípadne stlačili tlačidlo ◇?
- Sú dvierka zatvorené?
- Preťažili ste elektrický okruh a spôsobili vypálenie poistky alebo odpojenie prerušovača obvodu?

Jedlo je nadmerne uvarené alebo nedovarené.

- Nastavili ste vhodnú dĺžku varenia pre daný typ jedla?
- Vybrali ste vhodnú úroveň výkonu?

V rúre je počuť iskrenie a praskanie (iskriaci oblúk).

- Použili ste riad s kovovými ozdobami?
- Nechali ste v rúre vidličku alebo iné kovové kuchynské náčinie?
- Nie je v blízkosti vnútorných stien hliníková fólia?

Rúra spôsobuje rušenie rádioprijímačov alebo televízorov.

- Počas prevádzky rúry môžete badať jemné rušenie televízorov alebo rádioprijímačov. Je to normálne. Aby ste tento problém vyriešili, namontujte rúru ďalej od televízorov, rádioprijímačov a antén.
- Ak mikroprocesor rúry zaznamená rušenie, môže sa reštartovať displej. Aby ste tento problém vyriešili, odpojte sieťovú zástrčku a opätovne ju pripojte. Vynulujte čas.

Ak vám vyššie uvedené rady nepomohli problém vyriešiť, kontaktujte vášho miestneho predajcu alebo popredajný servis spoločnosti SAMSUNG.

VARENIE/PRIHRIEVANIE

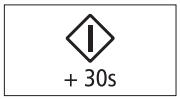
Nasledujúci postup vysvetľuje ako variť alebo opätovne zohrievať jedlo. Pred nechaním rúry bez dozoru si vždy skontrolujte nastavenia varenia. Najskôr umiestnite jedlo do stredu taniera. Potom zatvorte dvierka.

1. Stlačte tlačidlo .

Výsledok: Zobrazí sa indikácia 800 W (maximálny varný výkon): Vyberte príslušnú úroveň výkonu opakovaným stláčaním tlačidla , kým sa nezobrazí príslušná hodnota výkonu. Obráťte sa na tabuľku úrovne výkonu.

2. Čas varenia nastavte podľa potreby stlačením tlačidiel (—) a (+).

3. Stlačte tlačidlo ◇.



Výsledok: Kontrolka rúry sa rozsvieti a tanier sa začne otáčať.

1) Spustí sa varenie a po jeho dokončení rúra štyrikrát zapípa.
2) Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát (jedenkrát každú minútu).
3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

Mikrovlnnú rúru nikdy nezapínajte, keď je prázdna.

Ak si želáte na krátky čas ohriať jedlo pri maximálnom výkone (800 W), jednoducho jedenkrát stlačte tlačidlo **+30 s** pre každých 30 sekúnd času varenia. Rúra sa okamžite spustí.

GS89F_XEO-03817B_SLK.indt 14 2010-11-11 11:21:21

ÚROVNE VÝKONU

Môžete si vybrať spomedzi nižšie uvedených úrovni výkonov.

Úroveň výkonu	Výstup	
	MVR	GRIL
VYSOKÁ	800 W	-
STREDNE VYSOKÁ	600 W	-
STREDNÁ	450 W	-
STREDNE NÍZKA	300 W	-
ROZMRAZOVANIE	180 W	-
NÍZKA/UDRŽIAVANIE ZOHRIATIA	100 W	-
GRIL	-	1100 W
KOMBINOVANÁ I	600 W	1100 W
KOMBINOVANÁ II	450 W	1100 W
KOMBINOVANÁ III	300 W	1100 W

Ak zvolíte vyššiu úroveň výkonu, musí sa skrátiť čas varenia.

Ak zvolíte nižšiu úroveň výkonu, musí sa predĺžiť čas varenia.

NASTAVENIE ČASU VARENIA

Čas varenia môžete zvýšiť jedným stlačením tlačidla +30s pre každých 30 sekúnd, ktoré chcete pridať.

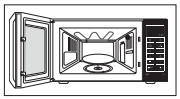
Raz stlačte tlačidlo **+30s** pre každých 30 sekúnd, ktoré chcete pridať.

ZASTAVENIE VARENIA

Varenie môžete kedykoľvek zastaviť, aby ste skontrolovali jedlo.

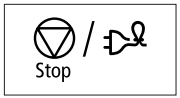
1. Na dočasné zastavenie;
Otvorte dvierka.

Výsledok: Varenie sa zastaví. Aby ste pokračovali vo varení, zatvorte dvierka a opätovne stlačte tlačidlo ◇.



2. Ak chcete vykonať úplné zastavenie;
Stlačte tlačidlo ▽.

Výsledok: Varenie sa zastaví.

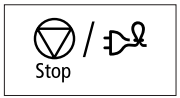


Pred spustením môžete zrušiť ktorékoľvek nastavenie tak, že jednoducho stlačíte tlačidlo **Zastaviť** (▽).

NASTAVENIE REŽIMU ÚSPORY ENERGIE.\

Rúra má režim úspory energie. Táto možnosť šetrí elektrinu, keď rúru nepoužívate.

- Rúra sa predvolene nastaví do režimu úspory energie po uplynutí 5 minút bez použitia. V režime úspory energie je displej prázdny a rúru nemôžete použiť.
- Režim úspory energie zrušíte otvorením dvierok a na displeji sa potom zobrazí „0“. Rúra je pripravená na použitie.
- Ak chcete použiť režim úspory energie, stlačte tlačidlo **Úspora energie** ().



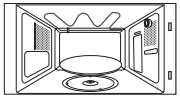
GS89F_XEO-03817B_SLK.indt 15 2010-11-11 11:21:22

POUŽÍVANIE ČISTENIA PAROU (LEN GS89F)

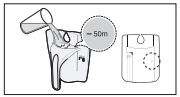
Para vytvorená systémom čistenia parou namočí povrchu vnútorného priestoru.
Po použití funkcie čistenia parou môžete jednoducho vyčistiť vnútorný priestor rúry.

Túto funkciu používajte len po úplnom schladení rúry. (Izbová teplota)
Používajte len normálnu vodu a nie destilovanú vodu.

1. Otvorte dvierka.

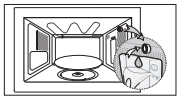


2. Naplňte misku na vodu podľa vodiacej čiary (hladiny vody) na jej vonkajšej časti.
(Čiara predstavuje približne 50 ml.)



Viac ako 50 ml vody môže spôsobiť pretečenie v zadnej časti cez otvor. Uistite sa, že v nádobe nie je viac ako 50 ml.

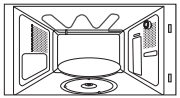
3. Vložte nádobu s vodou do držiaka na vrchnú nádobu s vodou na pravej stene varnej komory.



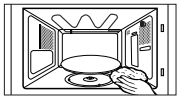
4. Zatvorte dvierka.

5. Stlačte tlačidlo **Čistenie parou** ( ).
Počas čistenia ho môžete vidieť **ZAHMLENE**, ale nie je to porucha, **ALE PARA ZAHAĽUJE** svetlo **VO VNÚTRI.**

6. Otvorte dvierka.



7. Vnútorný priestor rúry čistite suchou utierkou.
Vyberte tanier a kuchynským papierom poutierajte priestor pod podstavcom.



⚠ Počas režimu „**Čistenia parou**“ môžete použiť len misku na vodu.
Keď varíte nekvapalinové položky, vyberte misku na vodu pretože môže poškodiť mikrovlnnú rúru, prípadne spôsobiť požiar.

GS89F_XEO-03817B_SLK.indt 16 2010-11-11 11:21:23

POUŽÍVANIE FUNKCIE AUTOMATICKÉHO OPÄTOVNÉHO OHRIEVANIA

Funkcie automatického opätovného ohrievania poskytujú štyri predprogramované časy varenia.
Nemusíte nastavovať časy varenia alebo úroveň výkonu.
Počet porcií môžete nastaviť stlačením tlačidiel (—) a (+).
Najskôr umiestnite jedlo do stredu taniera a zatvorte dvierka.

1. Jedným alebo viacerými stlačeniami tlačidla **Automatické zohriatie** (,,,) vyberte druh jedla, ktoré varíte.

2. Veľkosť porcie vyberte stlačením tlačidiel (—) a (+). (Pozrite si tabuľku na bočnej strane.)

3. Stlačte tlačidlo ⏀.

Výsledok: Varenie sa spustí. Keď sa dokončí.
1) Rúra štyrikrát zapípa.
2) Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát (jedenkrát každú minútu).
3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

Používajte iba predmety, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.

NASTAVENIA AUTOMATICKÉHO OPÄTOVNÉHO OHRIEVANIA

Nasledujúca tabuľka predstavuje rôzne programy, množstvá, trvanie a vhodné odporúčania automatického opätovného ohrievania.

Kód/Jedlo	Porcia	Odstátie	Odporúčania
1. Hotové jedlo (chladené)	300-350 g 400-450 g	3 min.	Umiestnite na keramickú platňu a zakryte zmraštiteľnou fóliou vhodnou do mikrovlnky. Tento program je vhodný pre jedlá, ktoré sa skladajú z 3 súčastí (napr. mäso s omáčkou, zelenina a príloha, ako napríklad zemiaky, ryža alebo cestoviny).
2. Polievka/ omáčka (chladená)	200-250 g 300-350 g 400-450 g	3 min.	Polievku/omáčku nalejte do hlbokého keramického taniera na polievku alebo do misky. Počas ohrievania a odstátia zakryte. Pred spustením a po zohriatí premiešajte.
3. Nápoje (káva, mlieko, čaj, voda izbovej teploty)	150 ml (1 šálka) 250 ml (1 džbán)	1-2 min.	Nalejte do keramickej šálky (150 ml) alebo džbánu (250 ml) a umiestnite do stredu taniera. Opätovne zohrievajte nezakryté. Pred spustením a po zohriatí opatrne premiešajte. Buďte opatrní počas vyberania šálok (pozrite si bezpečnostné pokyny pre kvapaliny).
4. Zapečené cestoviny (mrazené)	200 g 400 g	3 min.	Mrazené zapečené cestoviny vložte do misky z ohňovzdorného skla vhodnej veľkosti. Misku umiestnite na podstavec. Tento program je vhodný pre mrazené zapečené cestoviny, ako napríklad lazane, cannelloni alebo makaróny.

GS89F_XEO-03817B_SLK.indt 17 2010-11-11 11:21:25

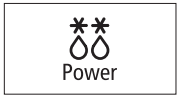
POUŽÍVANIE FUNKCIE VÝKONNÉHO AUTOMATICKÉHO ROZMRAZOVANIA

Funkcia výkonného automatického rozmrazovania vám umožní rozmrazovať mäso, hydinu, ryby, chlieb a koláč. Čas rozmrazovania a úroveň výkonu sa nastavia automaticky.
Vy iba jednoducho vyberiete program a hmotnosť.

Používajte iba kuchynský riad, ktorý je vhodný do mikrovlnnej rúry.

Najskôr umiestnite mrazené jedlo do stredu taniera a zatvorte dvierka.

1. Jedným alebo viacerými stlačeniami tlačidla **Výkonné rozmrazovanie** (❄❄) vyberte druh jedla, ktoré varíte. (Obráťte sa na tabuľku na bočnej strane)



2. Hmotnosť jedla vyberte stlačením tlačidiel (—) a (+). Maximálne možné nastavenie je 1500 g.

3. Stlačte tlačidlo ⏀.

Výsledok:

- Rozmrazovanie sa spustí.
- Rúra zapípa v strede počas rozmrazovania, aby vám pripomenula, že máte jedlo prevrátiť.
- Rozmrazovanie dokončite opätovným stlačením tlačidla ⏀.

Jedlo môžete tiež rozmrazovať manuálne. Aby ste tak vykonali, vyberte funkciu varenia/ohrievania mikrovlnnej rúry s úrovňou výkonu 180 W. Ďalšie podrobnosti nájdete v časti „Varenie/Ohrievanie“ na strane 14.

NASTAVENIA VÝKONNÉHO AUTOMATICKÉHO ROZMRAZOVANIA

Nasledujúca tabuľka predstavuje rôzne programy automatického výkonného rozmrazovania, množstvá, časy odstátia a príslušné odporúčania.
Pred rozmrazovaním odstráňte všetok baliaci materiál. Mäso, hydinu, rybu, chlieb a koláč umiestnite na keramický kuchynský tanier.

Kód/Jedlo	Porcia	Odstátie	Odporúčania
1. Mäso	200-1500 g	20-60 min.	Okraje zakryte hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, mäso prevráťte. Tento program je vhodný pre hovädzie mäso, jahňacinu, bravčovinu, steaky, rezne a mleté mäso.
2. Hydina	200-1500 g	20-60 min.	Nohy a špičky krídel zakryte hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, hydinu prevráťte. Tento program je vhodný pre celé kura a porcované kura.
3. Ryba	200-1500 g	20-50 min.	Zakryte celý chvost ryby hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, rybu prevráťte. Tento program je vhodný pre celé ryby a rybie filety.
4. Chlieb/ Koláč	125-625 g	5-20 min.	Chlieb umiestnite na kúsok kuchynského papiera a otočte ho po zapípaní rúry. Koláč umiestnite na keramickú tácku a ak to bude možné, otočte ho po zapípaní rúry. (Po otvorení dvierok rúra pokračuje v prevádzke, ale jej funkcie sú zastavené). Tento program je vhodný pre všetky druhy chleba (rezaného alebo celého) ako aj pre chlebové rolky a bagety. Pečivo poukladajte do kruhu. Tento program je vhodný pre všetky druhy koláčov, sušienok, syrových koláčov a krehkého cesta zo včera. Nie je vhodný pre krátke/chrumkavé pečivo, ovocné a krémové koláče, ako aj pre koláče obliate čokoládou.

Ak chcete jedlo rozmrazovať manuálne, vyberte funkciu manuálneho rozmrazovania s úrovňou výkonu 180 W. Ohľadom ďalších podrobností o manuálnom rozmrazovaní a čase rozmrazovania si pozrite stranu 33.

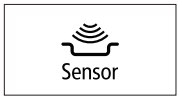
GS89F_XEO-03817B_SLK.indt 18 2010-11-11 11:21:26

POUŽÍVANIE FUNKCIE SNÍMAČOVÉHO VARENIA

Päť funkcií snímačového varenia zahŕňa/poskytuje predprogramované časy varenia.
Nemusíte nastavovať časy varenia alebo úroveň výkonu.
Kategóriu snímačového varenia môžete nastaviť stlačením tlačidiel (—) a (+).
Najskôr umiestnite jedlo do stredu taniera a zatvorte dvierka.

Používajte iba kuchynský riad, ktorý je vhodný do mikrovlnnej rúry.

1. Jedným alebo viacerými stlačeniami tlačidla **Snímačové varenie** (Sensor) vyberte druh jedla, ktoré varíte. (Obráťte sa na tabuľku na bočnej strane).



2. Stlačte tlačidlo ◈.

Výsledok: Varenie sa spustí. Keď sa dokončí.
1) Rúra štyrikrát zapípa.
2) Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát (jedenkrát každú minútu).
3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

Používajte iba predmety, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.

NASTAVENIA SNÍMAČOVÉHO VARENIA

Nasledujúca tabuľka uvádza 5 programov snímačového varenia. Obsahuje odporúčané hmotnostné rozsahy pre jednotlivé položky, časy odstátia po varení a príslušné odporúčania. Po spustení programu sa časy varenia a úrovne výkonu vypočítajú automaticky. Proces varenia ovláda pre vaše pohodlie systém snímačov. Pri vyberaní používajte chňapky!

Kód/Jedlo	Veľkosť porcie	Čas odstátia (min.)	Odporúčania
1. Kvietky brokolice	200-500 g	1-2	Brokolicu umyte a očistite a pripravte kvietky. Rovnomerne ich vložte do sklenenej misky s vekom. Pridajte 30-45 ml vody (2-3 polievkové lyžice). Misku dajte do stredu taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. Tento program je vhodný pre brokolicu, ako aj cuketa, baklažán, tekvica alebo paprika.
2. Porciované mrkvy	200-500 g	1-2	Mrkvy umyte a vyčistite a nasekajte na rovnaké okrúhle plátky. Vložte ich do sklenenej misky s vekom. Pridajte 30-45 ml vody (2-3 polievkové lyžice). Misku dajte do stredu taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. Tento program je vhodný pre mrkvu, ako aj kvietky karfiolu alebo kaleráb.
3. Ošúpané zemiaky	200-800 g	2-3	Zemiaky umyte a olúpte a narežte na kúsky rovnakej veľkosti. Vložte ich do sklenenej misky s vekom. Pridajte 45-60 ml (3-4 polievkové lyžice) vody. Misku dajte do stredu taniera. Varte zakryté.
4. Chladená polievka	250-500 g	2-3	Nalejte do hlbokého keramického taniera alebo misky a počas ohrievania zakryte plastovým krytom. Polievku dajte do stredu taniera. Pred spustením a po zohriatí opatrne premiešajte.
5. Mrazená polievka (-18 °C)	250-500 g	2-3	Prepichnite fóliu mrazenej polievky a dajte ju do stredu taniera. Polievku dajte do stredu taniera. Pred spustením a po zohriatí opatrne premiešajte.

GS89F_XEO-03817B_SLK.indt 19 2010-11-11 11:21:28

Pokyny pre automatické snímačové varenie

Automatický snímač vám umožňuje vaše jedlo variť automaticky zisťovaním množstva plynov vytváraných jedlom počas varenia.

- Pri varení jedál sa vytvára mnoho druhov plynov. Automatický snímač určuje správny čas a úroveň výkonu zisťovaním týchto plynov z jedla, čím odstraňuje potrebu nastavenia času varenia a úrovne výkonu.
- Keď počas snímačového varenia nádobu zakryjete jej vekom alebo plastovým obalom, automatický snímač bude zisťovať plyny vytvorené po nasýtení nádoby parou.
- Krátko pred dokončením varenia sa začne odpočítavanie zostávajúceho času varenia. Bude to dobrý čas na otočenie alebo premiešanie jedla, ak je to nevyhnutné pre rovnomerné uvarenie.
- Pred automatickým snímačovým varením môžete jedlo dochutiť bylinkami, koreninami alebo omáčkami na zhrednutie. Predsa vás ale upozorňujeme, že soľ a cukor môžu mať za následok vznik spálených miest na jedle, takže tieto prísady by ste mali pridávať po varení.
- Funkčný segment More/Less (Viac/Menej) sa používa na predĺženie alebo skrátenie času varenia. Túto funkciu používajte na upravenie stupňa varenia pre prispôsobenie vašej osobnej chuti. Riady a pokrievky pre snímačové varenie.
- Pre dosiahnutie dobrých výsledkov varenia s touto funkciou dodržiavajte pri výbere vhodných nádob a pokrievok pokyny v tabuľkách v tejto knižke.
- Vždy používajte nádoby vhodné pre mikrovlnné rúry a zakrývajte ich príslušnými vekami alebo plastovým obalom. Pri používaní plastového obalu obráťte jeden roh, aby mohla para unikať správnym spôsobom.
- Vždy zakrývajte vekom, ktoré je určené pre dané riady. Ak daný riad nemá vlastné veko, použite plastový obal.
- Nádoby napĺňajte minimálne do polovice.
- Jedlá vyžadujúce premiešanie alebo obrátenie premiešavajte alebo obracajte ku koncu cyklu snímačového varenia potom, ako sa na displeji začne odpočítavať čas.

Riady a pokrievky pre snímačové varenie

- Pre dosiahnutie dobrých výsledkov varenia s touto funkciou dodržiavajte pri výbere vhodných nádob a pokrievok pokyny v tabuľkách v tejto knižke.
- Vždy používajte nádoby vhodné pre mikrovlnné rúry a zakrývajte ich príslušnými vekami alebo plastovým obalom. Pri používaní plastového obalu obráťte jeden roh, aby mohla para unikať správnym spôsobom.
- Vždy zakrývajte vekom, ktoré je určené pre dané riady. Ak daný riad nemá vlastné veko, použite plastový obal.
- Nádoby napĺňajte minimálne do polovice.
- Jedlá vyžadujúce premiešanie alebo obrátenie premiešavajte alebo obracajte ku koncu cyklu snímačového varenia potom, ako sa na displeji začne odpočítavať čas.

Dôležité

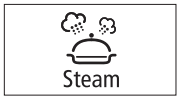
- Po namontovaní rúry a jej zapojení do sieťovej zásuvky neodpájajte napájací kábel. Plynový snímač potrebuje čas na stabilizáciu, aby bolo varenie uspokojivé.
- Neodporúčame vám používať funkciu automatického snímačového varenia pri neprerušovanom varení, t.j. keď jedno varenie nasleduje hneď za iným.
- Rúru namontujte na dobre vetrané miesto kvôli dosiahnutiu správneho chladenia a prúdenia vzduchu, a aby sa tak zabezpečila presná prevádzka snímača.
- Slabým výsledkom zabráňte nepoužívaním automatického snímača pri príliš vysokej alebo príliš nízkej teplote prostredia.
- Na čistenie rúry nepoužívajte prchavé čistiace prostriedky. Plyn vznikajúci z takýchto čistiacich prostriedkov môže mať vplyv na snímač.
- Zabráňte umiestneniu rúry do blízkosti spotrebičov vytvárajúcich vysokú vlhkosť alebo plyny, pretože to bude rušiť správny výkon automatického snímača.
- Vnútornú časť rúry uchovávajte vždy čistú. Všetky rozliatia utrite vlhkou handrou.
  Táto rúra je navrhnutá len pre použitie v domácnostiach.

GS89F_XEO-03817B_SLK.indt 20 2010-11-11 11:21:28

POUŽÍVANIE FUNKCIE AUTOMATICKÉHO SNÍMAČOVÉHO VARENIA (LEN GS89F-SP)

Pri funkcii prípravy jedla parou sa čas varenia nastaví automaticky. Počet porcií môžete nastaviť stlačením tlačidiel (—) a (+). Plastový varič na pare použite pri používaní funkcie prípravy na pare. Najskôr umiestnite plastový varič na pare do stredu taniera a zatvorte dvierka.

1. Jedným alebo viacerými stlačeniami tlačidla **Para** ( ) vyberte druh jedla, ktoré varíte.



2. Čas varenia nastavte stlačením tlačidiel (—) a (+). (Pozrite si tabuľku na bočnej strane.)

3. Stlačte tlačidlo ◈.

Výsledok: Varenie sa spustí. Keď sa dokončí:
1) Rúra štyrikrát zapípa.
2) Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát (jedenkrát každú minútu)
3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

Rada pre varenie na pare

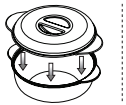
Prvky variča pre prípravu na pare

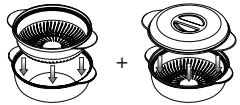
Miska

Kôš

Pokrievka

Manipulácia s parným varičom


(Miska + pokrievka)


(Miska + kôš + pokrievka)

NASTAVENIA AUTOMATICKÉHO VARENIA NA PARE

Nasledujúca tabuľka predstavuje 5 automatické programy funkcie prípravy na pare, množstvá, odstátia a vhodné odporúčania. Pri používaní funkcie varenia na pare vždy používajte parák a vodu pridávajte podľa pokynov v tabuľke. Jedlo sa bude variť pomocou mikrovín a s pomocou pary.

Kód/Jedlo	Veľkosť porcie	Čas odstátia (min.)	Manipulácia	Odporúčania
1. Čerstvá zelenina	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g	1-2	Miska s košom + pokrievka + 2-5 polievkových lyžíc vody v závislosti od množstva	Zeleninu odvážte po umývaní, očistení a narezaní na rovnakú veľkosť. Kôš vložte do misky paráka. Zeleninu rozložte v priečinku. Pridajte 30 ml (2 polievkové lyžice) vody, keď varíte 100 až 350 g, pridajte 45 ml (3 lyžice) pre 500 až 550 g. Zakryte pokrievkou.
2. Rybie prsty	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g	2-3	Miska s košom + pokrievka + 100 ml vody	Čerstvé rybie filety opláchnite, pripravte a postriekajte citrónovou šťavou. Do misky paráka pridajte 100 ml. Filety poukladajte vedľa seba do koša, kôš vložte do misky a zakryte pokrievkou.
3. Kuracie prsia	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g	2-3	Miska s košom + pokrievka + 100 ml vody	Kuracie prsia opláchnite a pripravte. Povrch pŕs nožom narežte 2-3-krát. Do misky paráka pridajte 100 ml. Prsia poukladajte vedľa seba do koša, kôš vložte do misky a zakryte pokrievkou.
4. Ošúpané zemiaky	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g	2-3	Miska + pokrievka	Zemiaky odvážte po ošúpaní, umývaní a narezaní na rovnakú veľkosť. Vložte ich do misky paráka. Pridajte 15-30 ml (1-2 lyžice) vody pri príprave 100-350 g na pare, pridajte 45-60 ml (3-4 lyžice) pre 400-650 g. Zakryte pokrievkou.
5. Biela ryža	150-200 g 250-300 g 350-400 g	4-5	Miska + pokrievka	Použite predvarenú bielu ryžu. Ryžu vložte do misky paráka. Pridajte dvojnásobné množstvo studenej vody. Zakryte pokrievkou. Po varení pred odstátím zamiešajte. Po varení odstráňte vlhkosť v priestore pomocou kuchynského papiera.

GS89F_XEO-03817B_SLK.indt 21 2010-11-11 11:21:29

NASTAVENIA MANUÁLNEHO VARENIA NA PARE

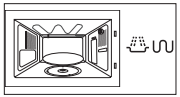
Jedlo	Porcia	Príkon	Čas (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Artičoky	300 g (1-2 ks)	800 W	5-6	1-2	Artičoky opláchnite a vyčistite. Vložte do misky. Pridajte jednu polievkovú lyžicu citrónovej šťavy. Zakryte pokrievkou.
Čerstvá zelenina	300 g	800 W	4-5	1-2	Po umytí, očistení a nakrájaní na menšiu veľkosť zeleninu (napr. kvietky brokolice, kvietky karfiolu, mrkvy, paprika) odvážte. Kôš vložte do misky. Zeleninu rozložte v koši. Pridajte 2 polievkové lyžice vody. Zakryte pokrievkou.
Mrazená zelenina	300 g	600 W	7-8	2-3	Mrazenú zeleninu vložte do koša v miske. Pridajte 1 polievkovú lyžicu vody. Zakryte pokrievkou. Po uvarení a odstátí dobre premiešajte.
Čerstvé rybie filety	300 g	1. stupeň: 800 W 2. stupeň: 450 W	1-2 5-6	1-2	Rybie filety, ako napríklad tresku Polak, sebastesa červeného alebo lososa opláchnite a pripravte. Polejte citrónovou šťavou. Kôš vložte do misky. Filety vložte vedľa seba. Pridajte 100 ml studenej vody. Zakryte pokrievkou.
Kuracie prsia	300 g	1. stupeň: 800 W 2. stupeň: 600 W	1-2 7-8	1-2	Kuracie prsia opláchnite a pripravte. Povrch 2-3-krát narežte nožom. Kôš vložte do misky. Kuracie prsia vložte vedľa seba. Pridajte 100 ml studenej vody. Zakryte pokrievkou.
Ryža	250 g	800 W	15-18	5-10	Predvarenú ryžu vložte do misky. Pridajte 500 ml studenej vody. Zakryte pokrievkou. Po dovarení nechajte bielu ryžu odstáť 5 minút a hnedú ryžu 10 minút.
Zemiaky v šupke	500 g	800 W	7-8	2-3	Zemiaky odvážte, opláchnite a dajte ich do misky. Pridajte 3 polievkové lyžice vody. Zakryte pokrievkou.
Dusené mäso (chladené)	400 g	600 W	5-6	1-2	Dusené mäso vložte do misky. Zakryte pokrievkou. Pred odstátím dobre zamiešajte.
Mrazená kysnutá guľky plnené lekvárom	150 g	600 W	1-2	2-3	Vrch plnených guliek navlhčite studenou vodou. Do koša vložte vedľa seba 1-2 mrazené guľôčky. Kôš vložte do misky. Zakryte pokrievkou.
Ovocný kompót	250 g	800 W	3-4	2-3	Po olúpaní, očistení a nakrájaní na menšie kúsky alebo kocky čerstvé ovocie (napr. jablká, hrušky, slivky, marhule, mangá alebo ananás) odvážte. Vložte do misky. Pridajte 1-2 polievkové lyžice vody a 1-2 polievkové lyžice cukru. Zakryte pokrievkou.

GS89F_XEO-03817B_SLK.indt 22 2010-11-11 11:21:30

POUŽÍVANIE FUNKCIE AUTOMATICKÉHO VARENIA DOCHRUMKAVA

Pri funkcii automatického varenia dochrumkava sa čas varenia nastavuje automaticky. Počet porcií môžete nastaviť stlačením tlačidiel (—) a (+). Najskôr umiestnite mrazené jedlo na podnos na schrumkavenie do stredu taniera a zatvorte dvierka.

1. Podnos na schrumkavenie umiestnite priamo na tanier a predhrejte ho pomocou najvyššieho nastavenia kombinácie mikrovlnnej rúry - grilu. Stlačte tlačidlo **Combi** (ᔓ) dobu predhrievania (3 až 5 minpút) nastavte stlačením tlačidiel (—) a (+).

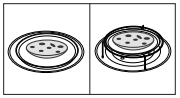


2. Stlačte tlačidlo ◈.

Na vyberanie podnosu na schrumkavenie používajte chňapky, pretože bude veľmi horúci.

3. Otvorte dvierka rúry.
Jedlo umiestnite na podnos na schrumkavenie.
Zatvorte dvierka.

Podnos na schrumkavenie umiestnite na kovový držiak (alebo tanier) do mikrovlnnej rúry.



4. Jedným alebo viacerými stlačeniami tlačidla **Varenie dochrumkava** (⬭) vyberte druh jedla, ktoré varíte.

5. Veľkosť porcie vyberte stlačením tlačidiel (—) a (+). (Pozrite si tabuľku na bočnej strane.)

6. Stlačte tlačidlo ◈.

Výsledok: Varenie sa spustí. Keď sa dokončí.
1) Rúra štyrikrát zapípa.
2) Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát (jedenkrát každú minútu).
3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

Ako očistiť podnos na schrumkavenie
Podnos na schrumkavenie očistite teplou vodou a čistiacim prostriedkom a potom opláchnite čistou vodou.

Nepoužívajte kefku na drhnutie alebo tvrdú špongiu, pretože v opačnom prípade sa poškodí horná vrstva.

Všimnite si, prosím : Podnos na schrumkavenie nie je vhodný do umývačky riadu.

NASTAVENIA AUTOMATICKÉHO VARENIA DOCHRUMKAVA

Nasledujúca tabuľka uvádza 4 programy automatického varenia dochrumkava. Prosím, dodržujte odporúčané množstvá, doby odstátia a príslušné odporúčania.

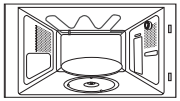
Kód/Jedlo	Veľkosť porcie	Čas predhrievania (min.)	Čas odstátia (min.)	Odporúčania
1. Mrazená pizza (-18 °C)	200 g 300 g 400 g	5	-	Podnos na schrumkavenie predhrejte pomocou 600 W + grilu. Na podnos na schrumkavenie umiestnite pizzu. Podnos na schrumkavenie umiestnite na stojan.
2. Mrazené bagety	150 g (1 ks) 250 g (2 ks)	4	2-3	Podnos na schrumkavenie predhrejte pomocou 450 W + grilu. Jednu bagetu položte na podnos na schrumkavenie mimo stredu, dve bagety položte na podnos na schrumkavenie vedľa seba. Tento program je vhodný pre bagety s naplnením (napr. zelenina, šunka a syr), ako aj pre kúsky pizze.
3. Mrazený francúzsky koláč/ koláč (-18 °C)	150 g (1 ks) 300 g (1-2 kusov)	3	1-2	Podnos na schrumkavenie predhrejte pomocou 600 W + grilu. Na podnos na schrumkavenie umiestnite mrazený francúzsky koláč/ koláč. Podnos na schrumkavenie umiestnite na stojan.
4. Mrazené kúsky kuraťa	125 g 250 g	4	-	Podnos na schrumkavenie predhrejte pomocou 600 W + grilu. Podnos na schrumkavenie potrite jednou pol. lyžicou oleja. Kúsky kuraťa rozmiestnite rovnomerne na podnos na schrumkavenie. Keď rúra zapípa, prevráťte ich. Stlačením tlačidla spustenia pokračujte vo varení.

GS89F_XEO-03817B_SLK.indt 23 2010-11-11 11:21:31

POUŽÍVANIE FUNKCIE MANUÁLNEHO VARENIA DOCHRUMKAVA

Tento podnos na schrumkavenie vám umožňuje opražiť jedlo nielen z vrchnej strany pomocou grilu, ale aj zo spodnej strany, a to vďaka vysokej teplote podnosu na schrumkavenie. Niekoľko jedál, ktoré možno pripraviť na podnose na schrumkavenie, možno nájsť v tabuľke (pozrite si ďalšiu stranu).
Podnos na schrumkavenie sa tiež môže použiť pre slaninu, vajcia, omáčky atď.

1. Umiestnite podnos na schrumkavenie priamo na tanier a predhrejte ho pri najvyššom nastavení kombinácie mikrovlnnej rúry a grilu [600 W + Grill (♨)] a dodržiavajte príslušné doby a usmernenia v tabuľke.



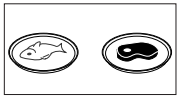
Na vyberanie podnosu na schrumkavenie používajte chňapky, pretože bude veľmi horúci.

2. Ak varíte jedlo, ako napríklad slaninku a vajíčka, natrite platňu olejom, aby sa jedlo pekne opieklo.

Uvedomte si, že podnos na schrumkavenie obsahuje teflónovú vrstvu, ktorá nie je odolná voči poškriabaniu. Na rezanie na podnose na schrumkavenie nepoužívajte žiadne ostré predmety, ako napríklad nôž.

Používajte plastové príslušenstvo, aby ste predchádzali škrabancom na povrchu podnosu na schrumkavenie alebo pred rezaním odstráňte jedlo z podnosu.

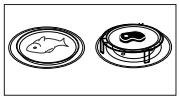
3. Jedlo umiestnite na podnos na schrumkavenie.



Na podnos na schrumkavenie nedávajte žiadne predmety, ktoré nie sú odolné voči teplu, napr. plastové nádoby.

Podnos na schrumkavenie nikdy nedávajte do rúry bez otočného taniera.

4. Podnos na schrumkavenie umiestnite na kovový držiak (alebo tanier) do mikrovlnnej rúry.



5. Zvoľte primeranú dobu varenia a výkon.
(Obráťte sa na tabuľku na bočnej strane)

Čistenie podnosu na schrumkavenie

Podnos na schrumkavenie očistite teplou vodou a čistiacim prostriedkom a potom ho opláchnite čistou vodou.
Nepoužívajte drôtenku alebo tvrdú špongiu, pretože by sa poškodila povrchová vrstva.

Uvedomte si, prosím : Podnos na schrumkavenie nie je vhodný do umývačky riadu

NASTAVENIA MANUÁLNEHO VARENIA DOCHRUMKAVA

Odporúčame, aby ste podnos na schrumkavenie predhrievali priamo na tanieri. Predhrievajte podnos na schrumkavenie pomocou funkcie 600 W + Grill (♨) 3-5 minút. Dodržiavajte doby a pokyny v tabuľke.

Jedlo	Veľkosť porcie	Doba predhrievania	Príkon	Doba varenia v (min.)	Odporúčania
Slaninka	4 plátky (80 g)	3 min.	600 W + gril	3½-4	Podnos na schrumkavenie predhrejte. Na podnos na schrumkavenie poukladajte plátky. Podnos na schrumkavenie umiestnite na stojan.
Grilované paradajky	200 g (2 ks)	3 min.	450 W + gril	4-5	Podnos na schrumkavenie predhrejte. Paradajky rozrežte na polovičky. Navrch dajte trochu syru. Usporiadajte do kruhu na podnos na schrumkavenie. Podnos na schrumkavenie umiestnite na stojan.
Zapekané zemiaky	250 g 500 g	3 min.	600 W + gril	5-6 8-9	Podnos na schrumkavenie predhrejte. Zemiaky rozrežte na polovičky. Na podnos na schrumkavenie ich položte odrezanou stranou smerom dole. Usporiadajte do kruhu. Podnos na schrumkavenie umiestnite na stojan.
Zmrazená žemľa	2 kusy (125 g)	3 min.	600 W + gril	7-7½	Podnos na schrumkavenie predhrejte. Mrazené žemle poukladajte vedľa seba na podnos na schrumkavenie. Podnos na schrumkavenie umiestnite na stojan. Po 4-5 min. otočte.

GS89F_XEO-03817B_SLK.indt 24 2010-11-11 11:21:32

Jedlo	Veľkosť porcie	Doba predhrievania	Príkon	Doba varenia v (min.)	Odporúčania
Mrazené bagety	200-250 g (2 ks)	3 min.	450 W + gril	8-9	Podnos na schrumkavenie predhrejte. Bagety s prísadami položte (napr. rajčiaky - syr) vedľa seba na tanier. Podnos na schrumkavenie umiestnite na stojan.
Zmrazená pizza	300-400 g	5 min.	450 W + gril	9-11	Podnos na schrumkavenie predhrejte. Na podnos na schrumkavenie umiestnite mrazenú pizzu. Podnos na schrumkavenie umiestnite na stojan.
Mrazené mini kúsky pizze	9x30 g (270 g)	3 min.	300 W + gril	9-10	Podnos na schrumkavenie predhrejte. Na podnos na schrumkavenie rovnomerne rozmiestnite kúsky pizze. Podnos na schrumkavenie umiestnite na stojan.
Chladená pizza	300-350 g	5 min.	450 W + gril	6½-7½	Podnos na schrumkavenie predhrejte. Na podnos na schrumkavenie umiestnite vychladenú pizzu. Podnos na schrumkavenie umiestnite na stojan.
Zmrazená rybie prsty	150 g (5 ks) 300 g (10 ks)	4 min.	600 W + gril	7-8 9-10	Podnos na schrumkavenie predhrejte. Tanier potrite 1 pol. lyžicou oleja. Rybie prsty umiestnite do kruhu na tanier. Otočte po 4 min. (5 ks) alebo po 6 min. (10 ks).
Mrazené kúsky kurať a	125 g 250 g	4 min.	600 W + gril	5-6 7-8	Podnos na schrumkavenie predhrejte. Tanier potrite 1 pol. lyžicou oleja. Kúsky kurať a položte na tanier. Podnos na schrumkavenie umiestnite na stojan. Otočte po 3 min. (125 g) alebo 5 min. (250 g).

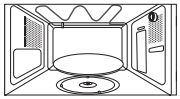
VÝBER POLOHY OHREVNÉHO PRVKU

Ohrevný prvok sa používa pri grilovaní. Uvedená je len jedna poloha. Potrebujeme oznámiť zákazníkom, kedy sa musí umiestniť do vertikálnej polohy.

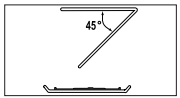
- Horizontálna pozícia pre grilovanie alebo kombinované varenie mikrovlnná rúra + gril.

Polohu ohrevného prvku zmeňte len vtedy, keď je studený a nepôsobte na neho nadmernou silou, keď ho dávate do vertikálnej polohy.

Nastavenie ohrevného prvku do...	Potom...
• Horizontálna poloha (gril alebo kombinovanie mikrovlnná rúra + gril)	• Potiahnite ohrevný prvok smerom k sebe • Zatlačte ho nahor, kým nebude paralelne s hornou stranou rúry



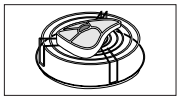
Keď čistíte hornú časť v priestore rúry, bude pohodlné, keď otočíte ohrevný prvok nadol o 45 ° a vyčistíte ho.



VÝBER PRÍSLUŠENSTVA

Používajte predmety vhodné do mikrovlnnej rúry. Nepoužívajte plastové nádoby, taniere, papierové poháriky, uteráky atď.

Ak chcete vybrať kombinovaný režim varenia (gril a mikrovlnná rúra), použite iba riady, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry a rúry. Kovové pomôcky alebo kuchynské riady môžu poškodiť vašu rúru.



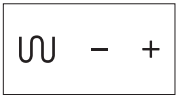
Ďalšie podrobnosti o vhodných pomôckach alebo riadoch nájdete v časti Sprievodca náčiním na varenie na strane 28.

GS89F_XEO-03817B_SLK.indt 25 2010-11-11 11:21:32

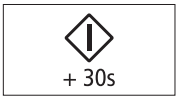
GRILOVANIE

Gril vám umožní rýchlo ohrievať a opekať jedlo bez použitia mikrovlnnej rúry. Na tento účel sa s vašou mikrovlnnou rúrou dodáva grilovací stojan.

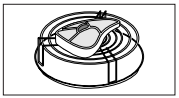
1. Predhrejte gril na požadovanú teplotu tak, že stlačíte tlačidlo **Grill** (⋒) a stlačením tlačidiel (—) a (+) nastavíte čas predhrievania.



2. Stlačte tlačidlo ⏀.

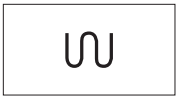


3. Otvorte dvierka a umiestnite jedlo na stojan. Zatvorte dvierka.

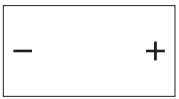


4. Stlačte tlačidlo ⋒.

Výsledok: Zobrazia sa nasledujúce voľby:



5. Čas grilovania nastavte stlačením tlačidiel (—) a (+). Maximálny čas grilovania je 60 minút.



6. Stlačte tlačidlo ⏀.

Výsledok: Spustí sa varenie s grilovaním. Keď sa dokončí

1) Rúra štyrikrát zapípa.
2) Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát (jedenkrát každú minútu).
3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

Nestrachujte sa, ak sa ohrievač počas grilovania vypne a zapne. Tento systém je navrhnutý tak, aby zabránil prehriatiu rúry.

Keď sa dotýkate riadov v rúre, vždy používajte chňapky, pretože budú horúce. Skontrolujte, či je ohrevný prvok v horizontálnej polohe.

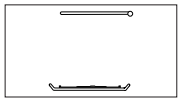
KOMBINOVANIE MIKROVLNNÉHO OHREVU A GRILU

Mikrovlnné varenie môžete tiež kombinovať s grilom, aby ste rýchlo varili a opekali.

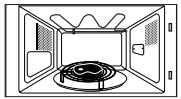
VŽDY používajte náčinie na varenie, ktoré je vhodné do mikrovlnnej rúry a rúry. Sklo alebo keramické taniere sú ideálne, pretože umožňujú mikrovlnnému žiareniu rovnomerne preniknúť do jedla.

Keď sa dotýkate riadov v rúre, VŽDY používajte chňapky, pretože budú veľmi horúce.

1. Uistite sa, že ohrevný prvok je vo vodorovnej polohe; ďalšie podrobnosti nájdete na strane 26.



2. Otvorte dvierka rúry. Jedlo dajte na stojan a stojan na otočný tanier. Zatvorte dvierka.



3. Stlačte tlačidlo **Combi** (⋒). **Výsledok:** Zobrazia sa nasledujúce voľby: ⋒ (režim mikrovĺn a grilu) 600 W (výkon)

Opätovným stlačením tlačidla **Combi** (⋒) vyberte vhodnú úroveň výkonu, až kým sa nezobrazí príslušná úroveň výkonu.

Nemôžete nastaviť teplotu grilu.

4. Čas varenia nastavte podľa potreby stlačením tlačidiel (—) a (+). Maximálny čas varenia je 60 minút.

5. Stlačte tlačidlo ⏀.

Výsledok: Spustí sa kombinované varenie. Keď sa dokončí

1) Rúra štyrikrát zapípa.
2) Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát (jedenkrát každú minútu).
3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

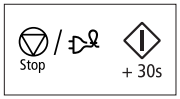
Maximálny mikrovlnný výkon pre kombinovaný režim mikrovlnného žiarenia a grilu je 600 W.

GS89F_XEO-03817B_SLK.indt 26 2010-11-11 11:21:33

VYPÍNANIE SIGNALIZÁCIE

Vždy keď chcete, môžete vypnúť pípanie.

1. Súčasne stlačte tlačidlá ⏚ a ⏀.

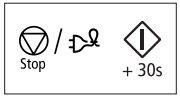


Výsledok:

- Zobrazí sa nasledujúca indikácia.

- Rúra nebude pri každom stlačení tlačidla pípať.

2. Aby ste pípanie opätovne zapli, súčasne stlačte tlačidlá ⏚ a ⏀.



Výsledok:

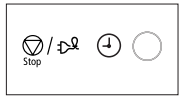
- Zobrazí sa nasledujúca indikácia.

- Rúra bude fungovať s opätovne zapnutým pípaním.

BEZPEČNOSTNÉ UZAMKNUTIE MIKROVLNNEJ RÚRY

Vaša mikrovlnná rúra obsahuje špeciálny program detskej poistky, ktorý umožní „uzamknutie“ rúry, takže deti alebo ktokoľvek, kto ju nevie ovládať, ju nebude môcť náhodne ovládať.
Rúra sa môže kedykoľvek uzamknúť.

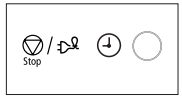
1. Súčasne stlačte tlačidlá ⏚ a 🕘.



Výsledok:

- Rúra je zamknutá (nedajú sa vybrať žiadne funkcie).
- Na displeji sa zobrazí „L“.

2. Rúru odomknite opätovným súčasným stlačením tlačidiel ⏚ a 🕘.



Výsledok: Rúru budete môcť normálne používať.

GS89F_XEO-03817B_SLK.indt 27 2010-11-11 11:21:34

SPRIEVODCA NÁČINÍM NA VARENIE

Aby ste uvarili jedlo v mikrovlnnej rúre, mikrovlnné žiarenie musí byť schopné preniknúť do jedla bez toho, aby ho odrážali alebo absorbovali použité riady. Preto musíte byť pri výbere náčinia na varenie opatrní. Ak bude náčinie na varenie označené ako bezpečné pre mikrovlnnú rúru, nemusíte mať žiadne obavy. Nasledujúca tabuľka obsahuje rôzne typy náčinia na varenie a naznačuje, či a ako sa musia použiť v mikrovlnnej rúre.

Náčinie na varenie	Vhodné pre mikrovlnné žiarenia	Komentáre
Hliníková fólia	✓✗	Je možné použiť v malých množstvách pre ochranu oblastí pred prevarením. Ak sa fólia nachádza príliš blízko pri stene rúry alebo ak sa použije priveľa fólie, môže sa vyskytnúť iskrenie
Platnička na opekanie	✓	Nepredhrievajte dlhšie ako osem minút.
Porcelán a kamenina	✓	Porcelán, hrnčiarske výrobky, glazúrované hrnčiarske výrobky a kostný porcelán sú zvyčajne vhodné, pokiaľ nie sú dekorované kovovým pásikom.
Riady z jednorazového polyesterového kartónu	✓	V týchto riadoch sú balené niektoré mrazené potraviny.
Balenie rýchleho občerstvenia		
• Polystyrénové šálkové nádoby	✓	Môže sa používať na ohrievanie jedla. Prehriatie môže spôsobiť roztopenie polystyrénu.
• Papierové vrecká alebo noviny	✗	Môžu začať horieť.
• Recyklovaný papier alebo kovové pásiky	✗	Môže spôsobiť iskrenie.
Sklenený tovar		
• Riad do rúry a na stôl	✓	Môžu sa používať, pokiaľ nie sú dekorované kovovým pásikom.
• Jemný sklenený tovar	✓	Môže sa používať na ohrievanie jedál alebo nápojov. Jemné sklo sa môže pri nečakanom zahriatí rozbiť alebo prasknúť.
• Sklenené džbány	✓	Musíte odstrániť veko. Vhodné len na ohrievanie.
Kov		
• Riady	✗	Môže spôsobiť iskrenie alebo požiar.
• Sťahovacie popruhy pre vrecká do mrazničiek	✗	
Papier		
• Taniere, šálky, obrúsky a kuchynský papier	✓	Pre krátke varenie a zahrievanie. Tiež na absorbovanie nadmernej vlhkosti.
• Recyklovaný papier	✗	Môže spôsobiť iskrenie.
Plast		
• Nádoby	✓	Obzvlášť v prípade teplovzdorných termoplastov. Niektoré iné plasty sa môžu pri vysokých teplotách vlniť alebo stratiť farbu. Nepoužívajte melamínové plasty.
• Zmraštiteľná fólia	✓	Môže sa používať na zadržiavanie vlhkosti. Nemalo by sa dotýkať jedla. Dávajte pozor, keď odstraňujete fóliu, pretože môže unikať horúca para.
• Vrecká do mrazničky	✓✗	Iba ak je vhodné pre zovretie alebo vhodné pre rúru. Nesmie byť vzduchotesné. V prípade potreby prebodnite vidličkou.
Voskový alebo mastný papier	✓	Môže sa použiť na udržiavanie vlhkosti a zabránenie v rozstrekovaní.

✓ **: Odporúča sa**
✓✗ **: Dávajte pozor**
✗ **: Nebezpečné**

GS89F_XEO-03817B_SLK.indt 28 2010-11-11 11:21:34

SPRIEVODCA VARENÍM

MIKROVLNNÉ RÚRY

Mikrovlnná energia v skutočnosti prenikne cez jedlo, pričom ju priťahuje a absorbuje voda, tuky a obsah cukru v jedle.
Mikrovlnné žiarenie spôsobuje rýchlejší pohyb molekúl v jedle. Rýchly pohyb týchto molekúl spôsobuje trenie a výsledné teplo jedlo uvarí.

VARENIE

Náčinie na varenie pre varenie v mikrovlnnej rúre:
Náčinie na varenie musí umožniť mikrovlnnej energii, aby cez neho prenikala pre dosiahnutie maximálnej efektivity. Mikrovlnné žiarenie sa odráža od kovov, ako napríklad nehrdzavejúca oceľ, hliník a meď, ale môže prenikať cez keramiku, sklo, porcelán a plasty, ako aj cez papier a drevo. Takže jedlo sa nemôže nikdy variť v kovových nádobách.

Jedlo vhodné pre varenie v mikrovlnnej rúre:
Mnoho druhov jedál je vhodných pre varenie v mikrovlnnej rúre, a to vrátane čerstvej alebo mrazenej zeleniny, ovocia, cestovín, ryže, obilia, fazule, ryby a mäsa. Omáčky, vaječné krémy, polievky, varené pudingy, džemy a pikantné zmesi sa tiež môžu variť v mikrovlnnej rúre. Vo všeobecnosti je varenie v mikrovlnnej rúre vhodné pre každé jedlo, ktoré by sa normálne pripravilo na platni sporáku. Napríklad roztápanie masla alebo čokolády (pozrite si kapitolu s tipmi, technikami a radami).

Zakrytie počas varenia
Zakrytie jedla počas varenia je veľmi dôležité, pretože odparená voda stúpa ako para a prispieva k procesu varenia.
Jedlo sa môže zakryť rôznymi spôsobmi: napr. keramickou platňou, plastovým krytom, priľnavou fóliou vhodnou pre mikrovlnné rúry.

Trvanie
Po skončení varenia je odstátie dôležité, aby sa vyrovnala teplota v rámci jedla.

Sprievodca varením pre mrazenú zeleninu

Použite vhodnú misku z ohňovzdorného skla s uzáverom. Varte zakryté počas minimálneho času - pozrite si tabuľku. Pokračujte vo varení, aby ste dosiahli požadované výsledky.
Zamiešajte dvakrát počas varenia a raz po dovarení. Po dovarení pridajte soľ, bylinky alebo maslo. Počas odstátia zakryte.

Jedlo	Porcia	Príkon	Čas (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Špenát	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody.
Brokolica	300 g	600 W	9-10	2-3	Pridajte 30 ml (2 polievkové lyžice) studenej vody.
Hrášok	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Pridajte 15 ml (1 polievkové lyžice) studenej vody.
Zelené fazuľky	300 g	600 W	8-9	2-3	Pridajte 30 ml (2 polievkové lyžice) studenej vody.
Zmiešaná zelenina (mrkvy/ hrášok/kukurica)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Pridajte 15 ml (1 polievkové lyžice) studenej vody.
Miešaná zelenina (Čínsky štýl)	300 g	600 W	8-9	2-3	Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody

GS89F_XEO-03817B_SLK.indt 29 2010-11-11 11:21:35

Sprievodca varením pre ryžu a cestoviny

Ryža: Použite veľkú sklenenú misku z ohňovzdorného skla s vrchnákom – ryža počas varenia zdvojnásobí svoj objem. Varte zakryté. Po skončení varenia pred odstátím zamiešajte a posoľte alebo pridajte bylinky a maslo.
Poznámky: ryža nemusela absorbovať všetku vodu po skončení varenia.

Cestoviny: Použite veľkú sklenenú misku. Pridajte vriacu vodu, štipku soli a dobre zamiešajte. Varte nezakryté.
Počas a po varení príležitostne zamiešajte. Počas odstátia zakryte a následne nechajte poriadne odtiecť vodu.

Jedlo	Porcia	Príkon	Čas (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Biela ryža (predvarená)	250 g	800 W	16-17	5	Pridajte 500 ml studenej vody.
Hnedá ryža (predvarená)	250 g	800 W	21-22	5	Pridajte 500 ml studenej vody.
Zmiešaná ryža (ryža + divoká ryža)	250 g	800 W	17-18	5	Pridajte 500 ml studenej vody.
Zmiešané zrná (ryža + obilie)	250 g	800 W	18-19	5	Pridajte 400 ml studenej vody.
Cestoviny	250 g	800 W	11-12	5	Pridajte 1000 ml horúcej vody.

Sprievodca varením pre čerstvú zeleninu

Použite vhodnú misku z ohňovzdorného skla s uzáverom. Pridajte 30 až 45 ml studenej vody (2 až 3 polievkové lyžice) pre každých 250 g, pokiaľ sa neodporúča iné množstvo vody (pozrite tabuľku). Varte zakryté počas minimálneho času - pozrite si tabuľku. Pokračujte vo varení, aby ste dosiahli požadované výsledky. Raz zamiešajte počas varenia a raz po dovarení. Po dovarení pridajte soľ, bylinky alebo maslo.
Počas 3 minútového odstátia zakryte.

Rada: Čerstvú zeleninu nakrájajte na rovnako veľké časti. Čím menšie sa nasekajú, tým rýchlejšie sa uvaria.

Všetka čerstvá zelenina sa musí variť s využitím úplného mikrovlnného výkonu (800 W).

Jedlo	Porcia	Čas (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Brokolica	250 g 500 g	4-4½ 7-7½	3	Pripravte rovnako veľké kvety. Nasmerujte stonky k stredu.
Ružičková kapusta	250 g	5½-6½	3	Pridajte 60-75 ml (5-6 polievkových lyžíc) vody.
Mrkvy	250 g	4½-5	3	Nasekajte mrkvy na rovnomerne veľké prúžky.
Karfiol	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Pripravte rovnako veľké kvety. Rozrežte veľké kvety na polovice. Nasmerujte stonky k stredu.
Cukiny	250 g	3½-4	3	Cukiny nasekajte na plátky. Dolejte 30 ml (2 polievkové lyžice) vody alebo hrudku masla. Uvarte až do jemného stavu.
Baklažán	250 g	3½-4	3	Baklažány nasekajte na malé plátky a polejte 1 polievkovou lyžicou citrónovej šťavy.
Pór	250 g	4½-5	3	Pór nasekajte na hrubé plátky.
Hríby	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Pripravte malé celé alebo nakrájané hríby. Nepridávajte žiadnu vodu. Polejte citrónovou šťavou. Posypte soľou a korením. Pred servírovaním nechajte odtiecť.
Cibule	250 g	5½-6	3	Cibule nasekajte na plátky alebo polovičky. Pridajte len 15 ml (1 polievkovú lyžicu) vody.
Korenie	250 g	4½-5	3	Papriku nakrájajte na malé plátky.
Zemiaky	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Odvážte oškrabané zemiaky a narežte ich na rovnako veľké polovice alebo štvrtiny.
Kaleráb	250 g	5-5½	3	Kaleráb nakrájajte na malé kocky.

GS89F_XEO-03817B_SLK.indt 30 2010-11-11 11:21:35

PRIHRIEVANIE

Vaša mikrovlnná rúra ohreje jedlo za zlomok času, ktorý na to potrebujú bežné sporáky.
Ako pomôcku použite úrovne výkonu a časy ohriatia v nasledujúcej tabuľke. Časy v tabuľke predpokladajú kvapaliny s izbovou teplotou aspoň +18 až +20 °C alebo ochladené jedlo s teplotou približne +5 až +7 °C.

Príprava a zakrytie
Vyhýbajte sa ohrievaniu veľkých predmetov, ako napríklad stehno – majú sklon sa prevariť a vyschnúť skôr, ako sa stred zahreje. Ohrievanie malých kúskov bude lepšie.

Úrovne výkonu a miešanie
Niektoré potraviny sa môžu prihriať pomocou výkonu 800 W zatiaľ, čo iné sa môžu ohrievať pomocou 600 W, 450 W alebo dokonca 300 W. Pomoc nájdete v tabuľkách. Vo všeobecnosti je lepšie ohrievať jedlo s použitím nižšej úrovne výkonu, ak je jedlo chúlostivé, vo veľkých množstvách alebo má sklony sa veľmi rýchlo zahriať (napríklad ovocné koláče).
Na dosiahnutie najlepších výsledkov počas ohrievania dobre zamiešajte alebo prevráťte. Ak je to možné, pred servírovaním opätovne zamiešajte. Buďte obzvlášť opatrní, keď zohrievate kvapaliny a detskú stravu. Aby ste zabránili vyvretiu kvapalín a možnému obareniu, zamiešajte pred, počas a po ohriatí. Počas odstátia ich nechajte v mikrovlnnej rúre. Odporúčame, aby ste do tekutín vložili plastovú lyžičku alebo sklenenú paličku. Zabráňte nadmernému zohriatiu jedla (a následnému rozliatiu).
Ak je to potrebné, odporúča sa podhodnotiť čas varenia a pridať dodatočný čas ohrievania.

Ohrievanie a odstátie
Keď ohrievate jedlo po prvýkrát, je užitočné, aby ste si zaznamenali potrebný čas – pre referenciu do budúcnosti.
Vždy sa uistite, že ohriate jedlo je vo vnútri rovnomerne horúce.
Po ohriatí nechajte jedlo na krátky čas postáť – aby sa vyrovnala teplota.
Odporúčaný čas odstátia po ohriatí je 2 až 4 minúty, pokiaľ sa v tabuľke neodporúča iný čas.
Buďte obzvlášť opatrní, keď zohrievate kvapaliny a detskú stravu. Pozrite si tiež kapitolu s bezpečnostnými opatreniami.

PRIHRIEVANIE KVAPALÍN

Po vypnutí rúry ju nechajte vždy v nečinnosti aspoň 20 sekúnd, aby sa mohla vyrovnať teplota. Ak je to potrebné, miešajte počas zohrievania a VŽDY po zohrievaní. Aby ste zabránili výbušnému vyvretiu a možnému obareniu, do nápojov musíte umiestniť lyžičku alebo sklenenú paličku a zamiešať ich pred ohrievaním, počas neho a po ňom.

PRIHRIEVANIE DETSKEJ STRAVY

DETSKÁ STRAVA: Vyprázdnite do hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Po prihriatí dobre zamiešajte!
Pred servírovaním nechajte postáť 2-3 minúty. Znovu zamiešajte a skontrolujte teplotu.
Odporúčaná teplota podávania: medzi 30-40 °C.
DETSKÉ MLIEKO: Mlieko vylejte do sterilizovanej sklenenej fľašky. Opätovne zohrievajte nezakryté. Nikdy neohrievajte detskú fľašku s nasadeným cumlíkom, pretože v prípade prehriatia môže fľaška vybuchnúť. Pred odstátím dobre zatraste a opätovne pred podávaním! Pred daním detskej stravy alebo mlieka dieťatku vždy starostlivo skontrolujte teplotu. Odporúčaná teplota servírovania: pribl. 37 °C.
POZNÁMKA: Detské jedlo je obzvlášť potrebné opatrne skontrolovať skôr, ako sa bude podávať, aby sa zabránilo popáleniu.
Použite úrovne výkonu a časy v nasledujúcej tabuľke ako smerodajné pre ohrievanie.

GS89F_XEO-03817B_SLK.indt 31 2010-11-11 11:21:35

Prihrievanie detskej stravy a mlieka

Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre prihrievanie.

Jedlo	Porcia	Príkon	Čas	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Detská strava (zelenina + mäso)	190 g	600 W	30 sek.	2-3	Preložte do keramického hlbokého taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. 2-3 minúty nechajte odstáť. Pred podávaním dobre zamiešajte a opatrne skontrolujte teplotu.
Detská ovsená kaša (pšenica + mlieko + ovocie)	190 g	600 W	20 sek.	2-3	Preložte do keramického hlbokého taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. 2-3 minúty nechajte odstáť. Pred podávaním dobre zamiešajte a opatrne skontrolujte teplotu.
Detské mlieko	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sek. 50 s až 1 min.	2-3	Dobre zamiešajte alebo zatraste a prelejte do sterilizovanej sklenenej fľašky. Umiestnite do stredu taniera. Varte nezakryté. Dobre zatraste a nechajte odstáť najmenej na 3 minúty. Pred podávaním dobre zatraste a opatrne skontrolujte teplotu.

Prihrievanie tekutín a jedla

Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre prihrievanie.

Jedlo	Porcia	Príkon	Čas (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Nápoje (káva, čaj a voda)	150 ml (1 šálka) 250 ml (1 džbán)	800 W	1-1½ 1½-2	1-2	Nalejte do šálky a ohrievajte nezakryté. Položte šálku/ hrnček do stredu taniera. Počas odstátia nechajte v mikrovlnnej rúre a dobre zamiešajte.
Polievka (chladená)	250 g	800 W	3-3½	2-3	Nalejte do hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Po prihriatí dobre zamiešajte. Pred podávaním znovu zamiešajte.
Dusené (chladená)	350 g	600 W	5½-6½	2-3	Dusené mäso vložte do hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Príležitostne premiešajte počas ohrievania a opätovne pred odstátím a podávaním
Cestoviny s omáčkou (chladená)	350 g	600 W	4½-5½	3	Vložte cestoviny (napr. špagety alebo vaječné rezance) do plochej keramickej misky. Zakryte priľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Pred podávaním zamiešajte.
Plnené cestoviny s omáčkou (chladené)	350 g	600 W	5-6	3	Vložte plnené cestoviny (napr. ravioli, tortellini) do hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Príležitostne premiešajte počas ohrievania a opätovne pred odstátím a podávaním.
Plátky mäsa (chladené)	350 g	600 W	5½-6½	3	Plátky mäsa 2-3 chladených zložiek na keramickom tanieri. Zakryte priľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry.

GS89F_XEO-03817B_SLK.indt 32 2010-11-11 11:21:35

RUČNÉ ROZMRAZOVANIE

Mikrovlnné žiarenie predstavuje vynikajúci spôsob rozmrazovania zmrazeného jedla. Mikrovlnné žiarenie jemne rozmrazí zmrazené jedlo za krátky čas. Toto môže predstavovať vynikajúcu výhodu v prípade, že sa odrazu objavia nečakaní hostia.

Mrazená hydina sa musí pred varením poriadne roztopiť. Odstráňte akékoľvek kovové upínacie prvky a vyberte ju z akéhokoľvek obalu, aby sa umožnilo v odtečení roztopenej kvapaliny.

Zmrazené jedlo položte na tanier bez zakrytia. V polovici prevráťte, vylejte akúkoľvek kvapalinu a čo najskôr odstráňte akékoľvek drobky.

Príležitostne jedlo skontrolujte, aby ste sa uistili, že nie je na dotyk teplé. Ak sa menšie a tenšie časti zmrazeného jedla začnú zahrievať, môžu sa zakryť tak, že ich počas rozmrazovania obalíte veľmi malými pásikmi hliníkovej fólie.

Ak by sa hydina začala na vonkajšom povrchu zahrievať, zastavte rozmrazovanie a pred pokračovaním nechajte odstáť aspoň 20 minút.

Rybu, mäso a hydinu nechajte odstáť, aby sa dokončilo rozmrazovanie. Čas odstátia pre kompletné rozmrazovanie sa bude odlišovať v závislosti od rozmrazovaného množstva. Obráťte sa na nižšie zobrazenú tabuľku.

Rada: Tenké jedlo sa rozmrazuje lepšie ako hrubé a menšie množstvá trvajú kratšie ako väčšie. Nezabudnite na túto radu počas zmrazovania a rozmrazovania jedla.

Na rozmrazovanie zamrazeného jedla s teplotou približne -18 až -20 °C použite ako sprievodcu nasledujúcu tabuľku.

Všetko mrazené jedlo by sa malo rozmrazovať s použitím úrovne výkonu rozmrazovania (180 W).

Jedlo	Porcia	Čas (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Mäso				
Nakrájané hovädzie mäso	250 g 500 g	6½-7½ 10-12	5-25	Mäso umiestnite na rovný keramický plech.
Bravčové rezne	250 g	7½-8½		Tenšie okraje zakryte hliníkovou fóliou.
				V polovici rozmrazovania prevráťte!
Hydina				
Kúsky kuraťa	500 g (2 ks)	14½-15½	15-40	Najskôr vložte kúsky kuraťa kožkou smerom nadol, celé kura prsiami nadol na rovný keramický tanier. Zakryte tenšie časti, ako napríklad krídla a končeky hliníkovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevráťte!
Celé kura	900 g	28-30		
Ryba				
Rybie prsty	250 g (2 ks)	6-7	5-15	Mrazenú rybu položte do stredu plytkého keramického taniera.
	400 g (4 ks)	12-13		Umiestnite tenšie časti pod hrubšie časti.
				Užšie konce zakryte hliníkovou fóliou.
				V polovici rozmrazovania prevráťte!
Ovocie				
Bobuľové plody	250 g	6-7	5-10	Ovocie rozmiestnite na plytkom okrúhlom sklenenom tanieri (s veľkým priemerom)
Chlieb				
Pečivo (každé približne 50 g)	2 ks 4 ks	½-1 2-2½	5-20	Rolky umiestnite do kruhu alebo chlieb vodorovne na kuchynský papier v strede taniera.
Hrianka/sendvič	250 g	4½-5		V polovici rozmrazovania prevráťte!
Nemecký chlieb (pšeničná + ražná múka)	500 g	8-10		

GS89F_XEO-03817B_SLK.indt 33 2010-11-11 11:21:35

GRIL

Ohrevný prvok grilu sa nachádza pod stropom otvoru. Funguje vtedy, keď sú dvierka zatvorené a tanier sa otáča. Otáčanie taniera zaisťuje rovnomernejšie opečenie. Predhriatie grilu na 3 až 4 minúty zaistí rýchlejšie zhnednutie jedla.

Kuchynské náčinie pre grilovanie:
Musí byť ohňovzdorné a môže obsahovať kovy. Nepoužívajte žiadny typ plastového náčinia na varenie, pretože sa môže roztopiť.

Jedlo vhodné na grilovanie:
Kotlety, klobásy, rezne, hamburgery, slanina a plátky šunky, tenké rybie plátky, sendviče a všetky druhy hrianok s oblohou.

Dôležitá poznámka:
Vždy, keď sa použije len režim grilu, uistite sa, že grilový ohrievací prvok sa nachádza pod stropom vo vodorovnej polohe a nie na zadnej stene vo vertikálnej polohe. Nezabudnite, že jedlo sa musí umiestniť na vysoký stojan, pokiaľ sa neodporúčajú iné pokyny.

MIKROVLNNÁ RÚRA + GRIL

Tento režim varenia kombinuje vyžarujúce teplo, ktoré vychádza z grilu s rýchlosťou mikrovlnného varenia. Funguje len vtedy, keď sú dvierka zatvorené a tanier sa otáča. Kvôli otáčaniu taniera sa jedlo rovnomerne opečie. Pre tento model sú dostupné tri kombinačné režimy:
600 W + gril, 450 W + gril a 300 W + gril.

Náčinie na varenie pre varenie s mikrovlnným žiarením a grilom
Použite náčinie na varenie, cez ktoré môže prechádzať mikrovlnné žiarenie. Náčinie na varenie musí byť ohňovzdorné. Pri kombinovanom režime nepoužívajte kovové náčinie na varenie. Nepoužívajte žiadny typ plastového náčinia na varenie, pretože sa môže roztopiť.

Jedlo vhodné pre varenie a grilovanie v mikrovlnnej rúre:
Medzi jedlo, ktoré je vhodné pre kombinovaný režim, patria všetky druhy varených jedál, ktoré je potrebné ohriať a opiecť (napr. varené cestoviny), ako aj jedlá, ktoré vyžadujú krátky čas varenia, aby schrumkavela horná časť jedla. Tento režim sa môže tiež použiť pre hrubé porcie jedla, ktorým prispieva opečená a chrumkavá horná časť (napr. kuracie kúsky, pričom ich musíte v polovici varenia obrátiť). Ďalšie podrobnosti nájdete v tabuľke grilovania.

Dôležitá poznámka:
Pri kombinovanom (mikrovlnné ohrievanie + gril) režime sa vždy uistite, že grilový ohrievací prvok sa nachádza pod stropom vo vodorovnej polohe a nie na zadnej stene vo vertikálnej polohe. Jedlo sa musí umiestniť na vysoký stojan, pokiaľ sa neodporúčajú iné pokyny. V opačnom prípade sa musí umiestniť priamo na tanier. Pokyny nájdete v nasledujúcej tabuľke.
Jedlo sa musí otočiť, ak sa má opiecť z obidvoch strán.

GS89F_XEO-03817B_SLK.indt 34 2010-11-11 11:21:35

Sprievodca grilovaním mrazených potravín

Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre grilovanie.

Čerstvé jedlo	Porcia	Príkon	1. strana - trvanie (min.)	2. strana - trvanie (min.)	Pokyny
Pečivo (každé pribl. 50 g)	2 ks 4 ks	MR + gril	300 W + gril 1-1½ 2-2½	Len grilujte 1-2 1-2	Rožky rozmiestnite na stojane do kruhu. Druhú stranu rožkov grilujte až do chrumkavosti, ktorú máte radi. 2-5 minúty nechajte odstáť.
Bagety + plnka (paradajky, syr, šunka, hríby)	250-300 g (2 ks)	450 W + gril	8-9	-	Položte 2 mrazené bagety vedľa seba na stojan. Po grilovaní nechajte 2-3 minúty odstáť.
Rošt (zelenina alebo zemiaky)	400 g	450 W + gril	13-14	-	Mrazené cestíčko vložte do malého okrúhleho taniera z ohňovzdorného skla. Misku umiestnite na podstavec. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.
Cestoviny (Cannelloni, makaróny, lazane)	400 g	Mw + gril	600 W + gril 14-15	Len gril 2-3	Mrazené cestoviny vložte do malého plochého obdĺžnikového skleneného taniera z ohňovzdorného skla. Tanier umiestnite rovno na otočný tanier. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.
Kuracie nugety	250 g	450 W + gril	5-5½	3-3½	Kuracie nugety položte na stojan. V polovici času otočte.
Hranolky do rúry	250 g	450 W + gril	9-11	4-5	Hranolky do rúry rovnomerne rozmiestnite na papieri na pečenie na stojane.

Sprievodca grilovaním čerstvých potravín

3-4 minúty predhrievajte gril pomocou funkcie grilu.
Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre grilovanie.

Čerstvé jedlo	Porcia	Príkon	1. strana - trvanie (min.)	2. strana - trvanie (min.)	Pokyny
Plátky hrianok	4 ks (každý 25 g)	Gril len	4-5	4½-5½	Plátky hrianok položte vedľa seba na podstavec.
Sendviče (už upečené)	2-4 kúsky	Len grilujte	2-3	2-3	Sendviče položte najskôr spodnou stranou nahor v kruhu priamo na otočný tanier.
Grilované paradajky	200 g (2 ks) 400 g (4 ks)	MR + gril	300 W + gril 4½-5½ 7-8	Len gril 2-3	Paradajky rozrežte na polovičky. Navrch dajte trochu syru. Umiestnite ich do kruhu na plochý tanier z ohňovzdorného skla. Tanier dajte na stojan.
Hrianka Hawaii (šunka, ananás, plátky syra)	2 ks (300 g)	450 W + gril	3½-4	-	Najskôr hriankujte plátky chleba. Hrianku s obložením položte na stojan. 2 hrianky položte rovno na stojan. 2-3 minúty nechajte odstáť.
Zapekané zemiaky	250 g 500 g	600 W + gril	4½-5½ 8-9	-	Zemiaky rozrežte na polovičky. Položte ich do kruhu na stojan s rozrezanou stranou na gril.

GS89F_XEO-03817B_SLK.indt 35 2010-11-11 11:21:36

Čerstvé jedlo	Porcia	Príkon	1. strana - trvanie (min.)	2. strana - trvanie (min.)	Pokyny
Kuracie kúsky	450-500 g (2 ks)	300 W + gril	10-12	12-13	Pripravte kuracie kúsky olejom a koreninami. Poukladajte ich do kruhu s kosťami smerom k stredu. Jeden kurací kúsok nedávajte do stredu stojana. 2-3 minúty nechajte odstáť.
Jahňacie rezne/ hovädzie stejky (stredné)	400 g (4 ks)	Len grilujte	12-15	9-12	Jahňacie kotlety potrite olejom a koreninami. Položte ich do kruhu na stojan. Po grilovaní nechajte 2-3 minúty odstáť.
Bravčové rezne	250 g (2 ks)	MR + gril	300 W + Grill 7-8	Len gril 6-7	Bravčové rezne potrite olejom a koreninami. Položte ich do kruhu na stojan. Po grilovaní nechajte 2-3 minúty odstáť.
Pečené jablká	1 jablko (cca. 200 g) 2 jablká (cca. 400 g)	300 W + gril	4-4½ 6-7	-	Odstráňte jadrá jabĺk a naplňte ich hrozienkami a lekvárom. Navrch položte prúžky mandlí. Jablká položte na plochý tanier z ohňovzdorného skla. Tanier umiestnite rovno na otočný tanier.

ŠPECIÁLNE RADY

ROZTÁPANIE MASLA

Vložte 50 g masla do malej hlbokej sklenenej misky. Zakryte plastovým krytom.
Zahrievajte 30-40 sekúnd s použitím 800 W, kým sa maslo neroztopí.

ROZTÁPANIE ČOKOLÁDY

Vložte 100 g čokolády do malej hlbokej sklenenej misky.
Zahrievajte 3-5 minút s použitím 450 W, kým sa čokoláda neroztopí.
Počas roztápania raz alebo dvakrát zamiešajte. Pri vyberaní používajte chňapky!

ROZTÁPANIE KRYŠTALIZOVANÉHO MEDU

Vložte 20 g kryštalizovaného medu do malej hlbokej sklenenej misky.
Zahrievajte 20-30 sekúnd s použitím 300 W, kým sa med neroztopí.

ROZTÁPANIE ŽELATÍNY

Ponorte suché plátky želatíny (10 g) na 5 minút do studenej vody.
Odtečenú želatínu vložte do malej sklenenej misky z ohňovzdorného skla.
Zahrievajte 1 minútu s použitím 300 W.
Po roztopení zamiešajte.

VARENIE POLEVY/CUKROVEJ POLEVY (PRE KOLÁČ A TORTU)

Zmiešajte instantnú polevu (približne 14 g) s 40 g cukru a 250 ml studenej vody.
Varte nezakryté v miske z varného skla 3½ až 4½ minúty pri výkone 800 W, kým nebude poleva priehľadná. Počas varenia dvakrát zamiešajte.

VARENIE DŽEMU

Vložte 600 g ovocia (napríklad zmiešaných bobuľových plodov) do vhodne veľkej misky z varného skla s vekom. Pridajte 300 g želírovacieho cukru a dobre zamiešajte.
Varte zakryté 10-12 minút s použitím 800 W.
Počas varenia niekoľkokrát dobre zamiešajte. Vylejte priamo do malých pohárikov na džem so zakrútiteľnými viečkami. 5 minút nechajte odstáť na uzávere.

GS89F_XEO-03817B_SLK.indt 36 2010-11-11 11:21:36

VARENIE PUDINGU

Zmiešajte pudingový prášok s cukrom a mliekom (500 ml) podľa pokynov výrobcu a dobre zamiešajte. Použite vhodnú misku z ohňovzdorného skla s uzáverom. Varte zakryté 6½ až 7½ minút s použitím 800 W.
Počas varenia niekoľkokrát dobre zamiešajte.

OPEKANIE KÚSKOV MANDLÍ

Rozmiestnite 30 g rozpolených mandlí rovnomerne na stredne veľký keramický tanier.
Počas opekania niekoľkokrát zamiešajte počas 3½ až 4½ s použitím 600 W.
Nechajte 2-3 minúty odstáť v rúre. Pri vyberaní používajte chňapky!

ČISTENIE MIKROVLNNEJ RÚRY

Nasledujúce časti vašej mikrovlnnej rúry sa musia pravidelne čistiť, aby sa zabránilo v nahromadení mastnoty a čiastočiek jedla:

- Vnútorné a vonkajšie povrchy
- Dvierka a tesnenia dvierok
- Tanier a valčekové krúžky

VŽDY zaistite, aby boli tesnenia dvierok čisté a dvierka sa poriadne zatvárali.

Zlyhanie pri udržiavaní rúry v čistom stave môže viesť k opotrebovaniu povrchu, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvniť zariadenie a pravdepodobne mať za následok nebezpečnú situáciu.

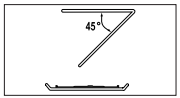
1. Vonkajšie povrchy vyčistite jemnou handričkou a teplou mydlovou vodou. Poutierajte dosucha.
2. Odstráňte akékoľvek rozliatia alebo škvrny na vnútorných povrchoch alebo na valčekovom krúžku pomocou namydlenej handričky. Opláchnite a poutierajte dosucha.
3. Aby ste uvoľnili zatvrdnuté čiastočky jedla a odstránili zápachy, umiestnite šálku rozriedenej citrónovej šťavy na tanier a zahrejte ju na desať minút pri maximálnom výkone.
4. Vždy, keď je to potrebné, umyte platňu vhodnú do umývačky riadu.

NEROZLIEVAJTE vodu do vetracích otvorov. **NIKDY** nepoužívajte žiadne drsné produkty alebo chemické rozpúšťadlá. Buďte obzvlášť opatrní pri čistení tesnení dvierok, aby sa zaistilo, že sa čiastočky:

- nenahromadia
- nezabránia v správnom zatvorení dvierok

Priestor v mikrovlnnej rúre čistite vždy po každom použití s jemným čistiacim roztokom, ale pred čistením nechajte mikrovlnnú rúru vychladnúť, aby sa predišlo zraneniam.

Keď čistíte hornú časť v priestore rúry, bude pohodlné, keď otočíte ohrevný prvok nadol o 45 ° a vyčistíte ho.



GS89F_XEO-03817B_SLK.indt 37 2010-11-11 11:21:36

USKLADNENIE A OPRAVA VAŠEJ MIKROVLNNEJ RÚRY

Musíte vykonať niekoľko jednoduchých bezpečnostných opatrení, keď odkladáte alebo nechávate vykonať servis svojej mikrovlnnej rúry.
Rúra sa nemôže používať, ak sú poškodené dvierka alebo tesnenia dvierok:

- zlomený pánt
- opotrebované tesnenia
- poškodené alebo prehnuté puzdro rúry

Opravu môže vykonávať iba kvalifikovaný servisný technik pre mikrovlnné rúry.

NIKDY z rúry neodstraňujte vonkajší obal. V prípade, že je rúra pokazená a potrebuje opravu alebo máte pochybnosti o jej stave:

- Odpojte ju od sieťovej zásuvky.
- Kontaktujte najbližšie stredisko popredajného servisu.

Ak chcete svoju rúru dočasne odložiť, vyberte si suché a bezprašné miesto.
Dôvod: Prach a vlhkosť môžu nepriaznivo ovplyvniť funkčné diely v rúre.

Táto mikrovlnná rúra nie je určená pre komerčné využitie.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Spoločnosť SAMSUNG sa snaží celý čas zdokonaľovať svoje produkty. Navrhnuté technické údaje a tieto používateľské pokyny preto podliehajú zmenám bez predchádzajúceho upozornenia.
V súlade so všeobecnou smernicou 2/1984 (III.10) BKM-lpM ako dodávatelia vyhlasujeme, že rúry GS89F/GS89F-SP značky Samsung sú v súlade s nižšie uvedenými technologickými parametrami.

Model	GS89F/GS89F-SP
Zdroj napájania	230 V pri 50 Hz
Príkon napájania	
Mikrovlnné žiarenie	1200 W
Gril	1100 W
Kombinovaný režim	2300 W
Výstupný výkon	100 W / 800 W (IEC-705)
Prevádzková frekvencia	2450 MHz
Magnetron	OM75P (31)
Metóda chladenia	Motor chladiaceho ventilátora
Rozmery (Š x V x H)	
Vonkajšie	489 x 275 x 390 mm
Priestor rúry	330 x 211 x 324 mm
Objem	23 litrov
Hmotnosť	
Čistá	Približne 13,5 kg
Úroveň hluku	42 dBA

GS89F_XEO-03817B_SLK.indt 38 2010-11-11 11:21:36

POZNÁMKA

Slovakia

Správna likvidácia tohoto výrobku (Elektrotechnický a elektronický odpad)

(Platné pre Európsku úniu a ostatné európske krajiny so systémom triedeného odpadu)

Toto označenie na výrobku, príslušenstve alebo v sprievodnej brožúre hovorí, že po skončení životnosti by produkt ani jeho elektronické príslušenstvo (napr. nabíjačka, náhlavná súprava, USB kábel) nemali byť likvidované s ostatným domovým odpadom. Prípadnému poškodeniu životného prostredia alebo ľudského zdravia môžete predísť tým, že budete tieto výrobky oddeľovať od ostatného odpadu a vrátite ich na recykláciu.

Používatelia v domácnostiach by pre podrobné informácie, ako ekologicky bezpečne naložiť s týmito výrobkami, mali kontaktovať buď predajcu, ktorý im ich predal, alebo príslušný úrad v mieste ich bydliska.

Priemyselní používatelia by mali kontaktovať svojho dodávateľa a preveriť si podmienky kúpnej zmluvy. Tento výrobok a ani jeho elektronické príslušenstvo by nemali byť likvidované spolu s ostatným priemyselným odpadom.

POZNÁMKA

GS89F_XEO-03817B_SLK.indt 39 2010-11-11 11:21:37

OTÁZKY ALEBO POZNÁMKY

KRAJINA	ZAVOLAJTE NÁM	ALEBO NÁS NAVŠTÍVTE ELEKTRONICKOU FORMOU NA LOKALITE
ALBANIA	42 27 5755	www.samsung.com
BOSNIA	05 133 1999	
BULGARIA	07001 33 11	
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-7864)	
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG(726-7864)	
KOSOVO	+381 0113216899	
MACEDONIA	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
POLAND	0 801 1SAMSUNG(172678) 022-607-93-33	
RUMANIA	08010 SAMSUNG (08010 726 7864) only from landline, local network Romtelecom - local tariff / 021 206 01 10 for landline and mobile, normal tariff	
SERBIA	0700 Samsung (0700 726 7864)	
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG(726-7864)	
LITHUANIA	8-800-77777	
LATVIA	8000-7267	
ESTONIA	800-7267	

Kód č.: DE68-03817B-01

GS89F / GS89F-SP

Mikrovlnná trouba

Příručka spotřebitele a pokyny pro přípravu pokrmů

možnosti bez hranic

Děkujeme vám za zakoupení tohoto výrobku společnosti Samsung. Zaregistrujte si výrobek na adrese

www.samsung.com/register

CE

Údaje o vaření a pečení mají informativní charakter. Produkt je určen pro použití v domácnosti. Záruka zaniká, pokud je přístroj používán jinak než v domácnosti, např. v průmyslu, pohostinství nebo k iinvm obchodním účelům.

Planet First 100% Recycled Paper

Tato příručka je vyrobena ze 100 % recyklovaného

SAMSUNG

GS89F_XEO-03817B_CZ.indd 1 2010-11-11 2:06:22

OBSAH

Stručné a přehledné pokyny 2
Trouba 3
Ovládací panel 4
Příslušenství 5
Jak používat tuto příručku 6
Bezpečnostní informace 6
Instalace mikrovlnné trouby 13
Nastavení času 13
Jak si počínat v případě pochybností nebo potíží 14
Vaření/Ohřev 14
Výkonové stupně 15
Nastavení doby vaření 15
Zastavení vaření 15
Nastavení režimu úspory energie 15
Parní čištění (pouze model GS89F) 16
Použití funkce Automatický ohřev 16
Nastavení automatického ohřevu 17
Použití funkce Automatické rozmrazování 17
Nastavení funkce Automatické rozmrazování 18
Použití funkce Automatické vaření 18
Nastavení automatického vaření 19
Funkce Automatické parní vaření (pouze model GS89F-SP) 20
Nastavení automatického parního vaření 21
Nastavení ručního vaření v páře 22
Použití funkce Automatické opékání 23
Nastavení automatického opékání 23
Používání funkce ručního opékání 24
Nastavení funkce Ruční opékání 24
Výběr polohy topného tělesa 25
Volba příslušenství 25
Grilování 26
Kombinace mikrovlnného ohřevu a grilování 26
Vypnutí zvukového signálu 27
Bezpečnostní zámek mikrovlnné trouby 27
Pokyny pro výběr nádobí 28
Pokyny pro přípravu pokrmů 29
Čištění mikrovlnné trouby 37
Skladování a opravy mikrovlnné trouby 38
Technické údaje 38

STRUČNÉ A PŘEHLEDNÉ POKYNY

Chcete-li uvařit pokrm

1. Vložte jídlo do trouby.
Jedním nebo opakovaným stisknutím tlačítka vyberte výkonový stupeň.

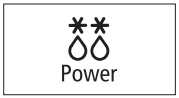
2. Nastavte potřebnou dobu vaření stisknutím tlačítek (—) a (+).

3. Stiskněte tlačítko ◈.

Výsledek: Začne vaření. Po uvaření pokrmu zazní čtyři zvukové signály.

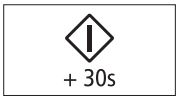
Chcete-li automaticky rozmrazit silně zmraženou potravinu

1. Vložte zmraženou potravinu do trouby.
Jedním nebo opakovaným stisknutím tlačítka **Rozmrazování** (❄❄) zvolte typ pokrmu, který vaříte.



2. Vyberte hmotnost potraviny stisknutím tlačítka (—) a (+).

3. Stiskněte tlačítko ◈.



Chcete-li přidat dalších 30 sekund

Ponechte pokrm v troubě.
Stiskněte tlačítko **+30 s** jednou či vícekrát podle toho, kolikrát chcete přidat dalších 30 sekund.

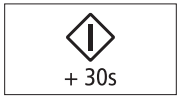
GS89F_XEO-03817B_CZ.indd 2 2010-11-11 2:06:23

Chcete-li pokrm grilovat

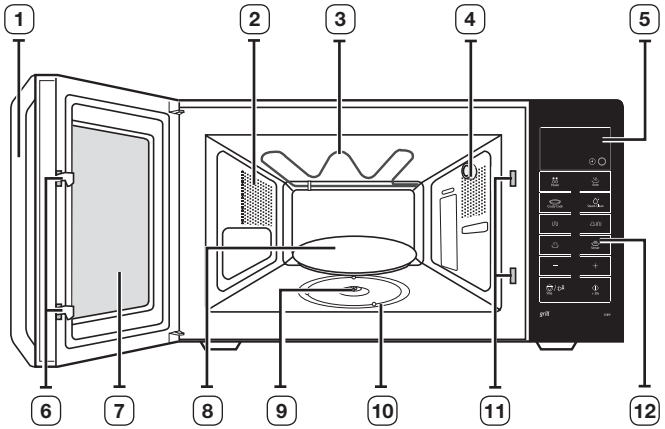
1. Stiskněte tlačítko ⏦.

2. Nastavte dobu vaření stisknutím tlačítek (—) a (+).

3. Stiskněte tlačítko ⏀.



TROUBA

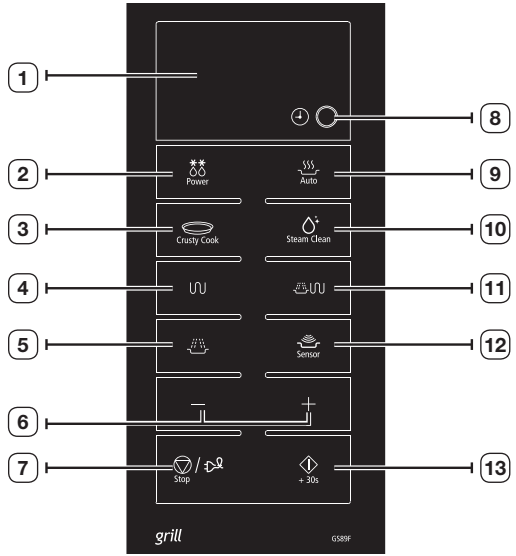


1. RUKOJEŤ DVÍŘEK
2. VENTILAČNÍ OTVORY
3. GRIL
4. OSVĚTLENÍ
5. DISPLEJ
6. ZÁPADKY DVÍŘEK
7. DVÍŘKA
8. OTOČNÝ TALÍŘ
9. SPOJKA
10. OTOČNÝ KRUH
11. OTVORY BEZPEČNOSTNÍHO ZÁMKU
12. OVLÁDACÍ PANEL

GS89F_XEO-03817B_CZ.indd 3 2010-11-11 2:06:24

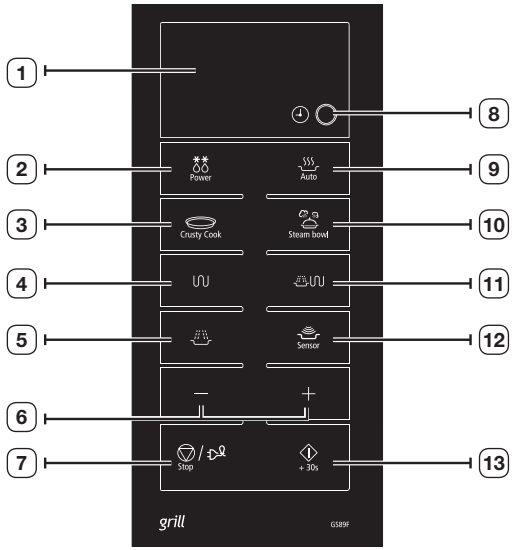
OVLÁDACÍ PANEL

MODEL: GS89F



1. DISPLEJ
2. TLAČÍTKO AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ
3. TLAČÍTKO FUNKCE CRUSTY COOK (OPÉKÁNÍ)
4. VÝBĚR REŽIMU GRILOVÁNÍ
5. REŽIM MIKROVLNNÝ OHŘEV (STUPNĚ VÝKONU)
6. TLAČÍTKO NAHORU (+) / DOLŮ (—)
   (Doba ohřevu, hmotnost potravin a velikost porce)
7. TLAČÍTKO STOP / ÚSPORA ENERGIE
8. NASTAVENÍ HODIN
9. VÝBĚR AUTOMATICKÉHO OHŘEVU
10. TLAČÍTKO FUNKCE PARNÍ ČIŠTĚNÍ
11. VÝBĚR KOMBINOVANÉHO REŽIMU
12. VÝBĚR KOMBINOVANÉHO REŽIMU
13. TLAČÍTKO START

MODEL: GS89F-SP



1. DISPLEJ
2. TLAČÍTKO AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ
3. TLAČÍTKO FUNKCE CRUSTY COOK (OPÉKÁNÍ)
4. VÝBĚR REŽIMU GRILOVÁNÍ
5. REŽIM MIKROVLNNÝ OHŘEV (STUPNĚ VÝKONU)
6. TLAČÍTKO NAHORU (+) / DOLŮ (—)
   (Doba ohřevu, hmotnost potravin a velikost porce)
7. TLAČÍTKO STOP / ÚSPORA ENERGIE
8. TLAČÍTKO PARNÍ VAŘENÍ
9. VÝBĚR AUTOMATICKÉHO OHŘEVU
10. TLAČÍTKO AUTOMATICKÉ PARNÍ VAŘENÍ
11. VÝBĚR KOMBINOVANÉHO REŽIMU
12. VÝBĚR KOMBINOVANÉHO REŽIMU
13. TLAČÍTKO START

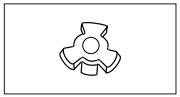
GS89F_XEO-03817B_CZ.indd 4 2010-11-11 2:06:25

PŘÍSLUŠENSTVÍ

V závislosti na zakoupeném modelu je dodáváno několik kusů příslušenství, které lze využít různým způsobem.

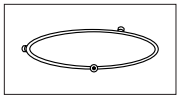
1. **Spojka**, která je již vložena na hřídel motoru na dně trouby.

   Účel: Spojka otáčí otočným talířem.



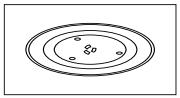
2. **Otočný kruh,** který je třeba vložit do středu trouby.

   Účel: Otočný kruh slouží jako podpora otočného talíře.



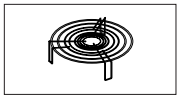
3. **Otočný talíř**, který je třeba umístit na otočný kruh, středem na spojku.

   Účel: Otočný talíř představuje hlavní varnou plochu. Lze jej snadno vyjmout a vyčistit.



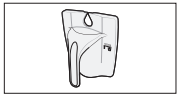
4. **Kovový rošt**, který se pokládá na otočný talíř.

   Účel: Kovový rošt se používá při grilování a kombinovaném vaření.



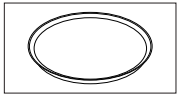
5. **Čisticí nádobka na vodu** viz strana 16. (pouze model GS89F)

   Účel: Nádobka na vodu se používá pro čištění.



6. **Opékací talíř,** viz strana 23 až 25.

   Účel: Opékací talíř pro funkce Automatické opékání nebo Ruční opékání.



7. **Pařák,** viz strana 20 až 22. (pouze model GS89F-SP)

   Účel : Pro funkci vaření v páře používejte plastový pařák.

NESPOUŠTĚJTE ŽÁDNOU FUNKCI mikrovlnné trouby, dokud nevložíte na místo otočný kruh a otočný talíř.

NEPOUŽÍVEJTE režim grilování (⋒) a kombinovaný režim (⋒) s pařákem.

Režim	MW (⋒)	GRILOVÁNÍ (⋒)	KOMBINOVANÝ REŽIM (⋒⋒)
(pařák)	O	X	X

GS89F_XEO-03817B_CZ.indd 5 2010-11-11 2:06:26

JAK POUŽÍVAT TUTO PŘÍRUČKU

Právě jste si zakoupili mikrovlnnou troubu SAMSUNG. Tato Příručka spotřebitele obsahuje mnoho cenných informací o přípravě pokrmů v mikrovlnné troubě:

- Bezpečnostní opatření
- Vhodné příslušenství a nádobí
- Praktické rady pro přípravu pokrmů

V příručce také naleznete Stručné a přehledné pokyny s popisem čtyř základních postupů přípravy pokrmů a zpracování potravin:

- Vaření pokrmů
- Automatické rozmrazování pokrmů
- Grilování pokrmů
- Prodloužení doby vaření či rozmrazování

Na začátku příručky je uvedeno vyobrazení trouby a ještě důležitější vyobrazení ovládacího panelu, která vám umožní rychleji vyhledat potřebná tlačítka.

BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

- Než spotřebič začnete používat, přečtěte si celou příručku a uložte ji na bezpečném místě poblíž spotřebiče pro potřeby pozdějšího nahlédnutí.
- Spotřebič používejte pouze pro účely, pro které je určen a které jsou uvedeny v této příručce. Tento přístroj není určen pro použití osobami (včetně malých dětí), které mají snížené fyzické, smyslové nebo mentální schopnosti anebo nemají dostatečné zkušenosti a znalosti. Výjimkou mohou být případy, kdy jejich bezpečnost zajistí odpovědná osoba, která bude na používání přístroje dohlížet a poskytne těmto osobám pokyny k jeho používání. Varování a důležité bezpečnostní pokyny uvedené v této příručce nepředstavují vyčerpávající popis podmínek a situací, k nimž může dojít. Je na vaší odpovědnosti, abyste si při instalaci, údržbě a provozu spotřebiče počínali rozumně, pečlivě a opatrně.
- Následující pokyny k obsluze se týkají různých modelů, proto se vlastnosti vaší mikrovlnné trouby mohou mírně lišit od charakteristik uvedených v příručce a nemusí být použity všechny výstražné symboly. Máte-li jakékoli dotazy nebo připomínky, můžete se obrátit na nejbližší servisní centrum nebo vyhledat pomoc a informace online na adrese www.samsung.com.

Důležité bezpečnostní symboly a pokyny.

V textu této uživatelské příručky se používají následující symboly:

⚠ VAROVÁNÍ	Rizika nebo nebezpečné zacházení, která mohou způsobit **vážná zranění nebo úmrtí osob**.
⚠ UPOZORNĚNÍ	Rizika nebo nebezpečné zacházení, která mohou způsobit **lehké zranění osob nebo škodu na majetku**.
⚠ UPOZORNĚNÍ	Abyste omezili riziko požáru, výbuchu, úrazu elektrickým proudem nebo zranění při používání mikrovlnné trouby, dodržujte tato základní bezpečnostní opatření.

	Neprovádějte.
	Nerozebírejte.
	Nedotýkejte se.
	Dodržte přesně pokyny.
	Odpojte zástrčku napájecího kabelu z elektrické zásuvky.
	Ověřte uzemnění spotřebiče, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.
	Vyžádejte si pomoc servisního střediska.
	Zaznamenat
	Důležité

GS89F_XEO-03817B_CZ.indd 6 2010-11-11 2:06:27

⚠ VAROVÁNÍ Důležité výstražné symboly pro instalaci

Instalaci spotřebiče musí provést odborný technik s kvalifikací pro mikrovlnné trouby, proškolený výrobcem. Nahlédněte do části „Instalace mikrovlnné trouby“.

Zapojte zástrčku napájecího kabelu do vhodné zásuvky a používejte tuto zásuvku pouze pro tento spotřebič. Zapojte zástrčku napájecího kabelu pevně do zásuvky. Kromě toho také nepoužívejte prodlužovací kabel.

- Nedodržení tohoto doporučení a sdílení zásuvky s jinými spotřebiči pomocí rozdvojky nebo prodloužení přívodního kabelu může způsobit úraz elektrickým proudem nebo vznik požáru.
- Nepoužívejte elektrické transformátory. Mohlo by dojít k úrazu elektrickým proudem nebo požáru.

Instalaci tohoto spotřebiče musí provést kvalifikovaný technik nebo servisní firma.

- Nedodržení tohoto doporučení může vést ke vzniku úrazu elektrickým proudem, požáru, výbuchu, potížím se spotřebičem nebo ke zranění.

Mikrovlnná trouba je určena pouze pro instalaci na pult nebo polici, neměla by být umístěna ve skříňce.

Spotřebič neinstalujte do blízkosti topení a hořlavých materiálů. Spotřebič neinstalujte ve vlhkém, mastném nebo prašném prostředí, ani na místě vystaveném přímému slunečnímu záření a vodě (dešťové kapky). Spotřebič neinstalujte na místě, kde může dojít k úniku plynu.

- Mohlo by dojít k úrazu elektrickým proudem nebo požáru.

Spotřebič není určen pro instalaci v silničních vozidlech, karavanech a podobných vozidlech.

Spotřebič musí být řádně uzemněn. Neuzemňujte spotřebič k plynovému potrubí, plastovému vodovodnímu potrubí ani k telefonnímu vedení.

- Nedodržení tohoto doporučení může vést k úrazu elektrickým proudem, požáru, výbuchu nebo potížím se spotřebičem.
- Nezapojujte napájecí kabel do zásuvky, která není řádně uzemněna. Zkontrolujte, zda zásuvka odpovídá místním a celostátním předpisům.

⚠ UPOZORNĚNÍ Výstražné symboly pro instalaci

Spotřebič by měl být umístěn tak, aby byl zajištěn přístup k zástrčce napájecího kabelu.

- Nedodržení tohoto doporučení může vést k úrazu elektrickým proudem nebo k požáru z důvodu úniku elektrického proudu.

Spotřebič instalujte na rovném pevném povrchu s dostatečnou nosností.

- Nedodržení tohoto doporučení může vést ke vzniku abnormálních vibrací nebo k potížím se spotřebičem.

Spotřebič umístěte do správné vzdálenosti od stěny.

- Nedodržení tohoto doporučení může vést k přehřátí a požáru.

Minimální výška nezbytného volného prostoru nad povrchem trouby.

⚠ VAROVÁNÍ Důležité výstražné symboly pro elektroinstalaci

Vývody a kontakty zástrčky napájecího kabelu pravidelně čistěte suchým hadříkem od veškerých cizích látek, jakými jsou např. prach nebo voda.

- Odpojte zástrčku napájecího kabelu a očistěte ji suchým hadříkem.
- V opačném případě může dojít k úrazu elektrickým proudem nebo požáru.

Zapojte zástrčku napájecího kabelu do elektrické zásuvky správným způsobem tak, aby napájecí kabel směřoval k podlaze.

- Pokud zapojíte zástrčku do zásuvky obráceně, elektrické vodiče uvnitř kabelu se mohou poškodit a může dojít k úrazu elektrickým proudem nebo k požáru.

Zapojte zástrčku napájecího kabelu pevně do zásuvky. Nepoužívejte poškozenou zástrčku napájecího kabelu, poškozený napájecí kabel ani uvolněnou elektrickou zásuvku.

- Mohlo by dojít k úrazu elektrickým proudem nebo požáru.

GS89F_XEO-03817B_CZ.indd 7 2010-11-11 2:06:27

Za napájecí kabel netahejte ani jej nadměrně neohýbejte. Napájecí kabel nekruťte ani jej nepřivazujte. Nezavěšujte napájecí kabel na kovové předměty, nepokládejte na něj těžké předměty, nevkládejte jej mezi předměty ani jej nezasouvejte do prostoru za spotřebičem.

- Mohlo by dojít k úrazu elektrickým proudem nebo požáru.

Neodpojujte zástrčku napájecího kabelu ze zásuvky taţením za napájecí kabel.

- Při odpojování držte napájecí kabel za zástrčku.
- V opačném případě může dojít k úrazu elektrickým proudem nebo požáru.

Jestliže je třeba spotřebič nebo napájecí kabel opravit, kontaktujte místní servisní středisko.

UPOZORNĚNÍ Výstražné symboly pro elektroinstalaci

Pokud nebudete spotřebič delší dobu používat nebo během bouřky odpojte zástrčku napájecího kabelu z elektrické zásuvky.

- V opačném případě může dojít k úrazu elektrickým proudem nebo požáru.

VAROVÁNÍ Důležité výstražné symboly pro používání

V případě úniku plynu (například propan-butanu apod.) okamžitě vyvětrejte a nedotýkejte se zástrčky napájecího kabelu. Nedotýkejte se spotřebiče ani napájecího kabelu.

- Nepoužívejte elektrický ventilátor.
- Jiskra by mohla způsobit výbuch nebo požár.

Během vaření nebo krátce po ukončení vaření dbejte, abyste se nedotkli dvířek, topného tělesa ani jakékoli jiné části zařízení.

- Nedodržení tohoto doporučení může vést k popáleninám.

Přístroj se při používání zahřívá. Buďte opatrní a nedotýkejte se topných těles uvnitř trouby.

Při manipulaci s topnými tělesy používejte pouze vybavení určené pro manipulaci s topným tělesem a použijte ochranné rukavice dodávané k výrobku. Zkontrolujte také, zda teplota po ukončení vaření dostatečně poklesla (po grilování nebo kombinovaném vaření vyčkejte nejméně 10 minut).

VŽDY při vyjímání pokrmu z trouby používejte kuchyňské rukavice, aby nedošlo k popálení.

Při otevírání dvířek trouby stůjte ve vzdálenosti natažené paže.
Důvod: Uvolněný horký vzduch nebo pára by mohly způsobit opaření.

Ohřívání nápojů v mikrovlnném režimu může způsobit zpožděný prudký var, proto je při manipulaci s nádobou třeba dbát zvýšené opatrnosti. Nechte VŽDY nádobu stát v troubě alespoň 20 sekund po skončení ohřevu, aby se teplota vyrovnala. Při ohřívání pokrm v případě potřeby míchejte a VŽDY jej zamíchejte po ohřátí. Jestliže dojde k opaření, postupujte podle těchto pokynů POSKYTNUTÍ PRVNÍ POMOCI:

- Opařené místo ponořte alespoň na 10 minut do studené vody.
- Zakryjte jej čistým suchým obvazem.
- Nenanášejte žádný krém, olej ani tělové mléko.
- Vyhledejte lékaře.

Vzhledem k bezpečnostnímu riziku smí poškozený napájecí kabel vyměnit pouze výrobce či servisní pracovník výrobce, případně osoba s podobnou kvalifikací.

Dohlížejte na malé děti a zajistěte, aby přístroj nepoužívaly jako hračku.

V mikrovlnné troubě nesmějí být ohřívána vejce ve skořápce ani natvrdo uvařená vejce ve skořápce, protože by mohla explodovat, a to dokonce i po skončení mikrovlnného ohřevu.

VAROVÁNÍ: Z důvodu eliminace rizika popálení je nutné obsah dětských lahví před podáváním promíchat nebo protřepat a zkontrolovat jeho teplotu.

VAROVÁNÍ: Dětem dovolte používat troubu bez dozoru pouze v případě, že jste je odpovídajícím způsobem poučili, jak ji bezpečně používat a jaká jsou rizika nesprávného použití.

VAROVÁNÍ: Pracuje-li spotřebič v kombinovaném režimu, měly by jej děti používat pouze pod dohledem dospělých osob, protože dochází ke vzniku vysoké teploty.

Spotřebič není určen pro používání dětmi nebo osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnosti nebo osobami, které nemají dostatečné zkušenosti a znalosti, pokud nejsou pod dohledem nebo pokud nebyly o používání spotřebiče poučeny.

GS89F_XEO-03817B_CZ.indd 8 2010-11-11 2:06:28

VAROVÁNÍ: Během používání se mohou zahřát přístupné součásti. Chraňte své děti před popálením.

VAROVÁNÍ: Před výměnou lampy je třeba spotřebič vypnout, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.

Nedotýkejte se napájecího kabelu mokrýma rukama.

- Mohlo by dojít k úrazu elektrickým proudem.

Nevypínejte spotřebič tím, že během provozu odpojíte zástrčku napájecího kabelu z elektrické zásuvky.

- Při opětovném zapojení zástrčky napájecího kabelu do elektrické zásuvky může dojít k jiskření a následně k úrazu elektrickým proudem nebo požáru.

Udržujte veškeré obaly mimo dosah dětí, protože obalové materiály mohou být pro děti nebezpečné.

- Pokud si dítě nasadí pytel na hlavu, může dojít k udušení.

Tento přístroj není určen pro použití osobami (včetně malých dětí), které mají snížené fyzické, smyslové nebo mentální schopnosti anebo nemají dostatečné zkušenosti a znalosti. Výjimkou mohou být případy, kdy jejich bezpečnost zajistí odpovědná osoba, která bude na používání přístroje dohlížet a poskytne těmto osobám pokyny k jeho používání.

- Nedodržení tohoto doporučení může vést k úrazu elektrickým proudem nebo popálení.

Nepoužívejte spotřebič pro jiné účely než vaření.

- Nedodržení tohoto doporučení může vést ke vzniku požáru.

Před ohříváním otevřete uzavřené nádoby (dětské láhve, láhve s mlékem apod.) a do potravin, které mají skořápku nebo slupku (vejce, ořechy atd.), udělejte nožem otvor.

- Nedodržení tohoto doporučení může vést k popálení nebo zranění následkem roztržení potraviny.

Nedotýkejte se vnitřních částí spotřebiče ihned po ukončení vaření, protože povrch vnitřních částí spotřebiče se po delším ohřívání nebo ohřívání malé porce pokrmu zahřeje.

- Nedodržení tohoto doporučení může vést k popáleninám.

Nepoužívejte hliníkovou fólii, kovové předměty (například nádoby, vidličky apod.) ani nádobí se zlatými nebo stříbrnými linkami.

- Mohlo by dojít k jiskření nebo požáru.

Nikdy neohřívejte plastové nebo papírové nádoby a nepoužívejte je s funkcí trouby.

- Nedodržení tohoto doporučení může vést ke vzniku požáru.

Dbejte na to, aby pokrm při přípravě v troubě nepřišel do styku s topným tělesem.

- Mohlo by dojít k požáru.

Potraviny nadměrně nezahřívejte.

- Mohlo by dojít k požáru.

Neohřívejte potraviny zabalené v papíru, jaký se používá na časopisy nebo noviny.

- Mohlo by dojít k požáru.

Do okolí trouby neumisťujte spreje s hořlavou náplní ani hořlavé předměty.

- Mohlo by dojít ke vzniku požáru nebo k výbuchu.

Pokud pokrm ve varném prostoru vzplane, neotevírejte dvířka.

- Pokud dvířka otevřete, vnikne dovnitř vzdušný kyslík a může dojít k požáru.

Do vstupních a výstupních otvorů spotřebiče nevkládejte prsty, kovové ani jiné předměty (špendlíky, jehly apod.). Vnikne-li do těchto otvorů cizí předmět, odpojte napájecí kabel ze zásuvky a kontaktujte místní servisní středisko nebo dodavatele svého výrobku.

- Nedodržení tohoto doporučení může vést k úrazu elektrickým proudem nebo zranění.

NIKDY nenaplňujte nádoby až po okraj a volte nádoby, které jsou nahoře širší než dole, abyste zamezili přetečení tekutiny. Láhve s úzkým hrdlem mohou při přehřátí také explodovat.

NIKDY neohřívejte dětskou láhev s nasazenou savičkou, protože láhev by mohla při přehřátí explodovat.

NEDOTÝKEJTE SE topných těles ani vnitřních stěn trouby, dokud trouba nevychladne.

GS89F_XEO-03817B_CZ.indd 9 2010-11-11 2:06:28

Neponořujte napájecí kabel ani zástrčku do vody a dbejte na to, aby se napájecí kabel nedostal do blízkosti horkých povrchů.

Pokud je napájecí kabel nebo zástrčka poškozená, tento přístroj nepoužívejte.

NEZAPÍNEJTE prázdnou mikrovlnnou troubu. Z bezpečnostních důvodů bude automaticky odpojeno napájení. Troubu můžete normálně použít po nejméně 30minutovém odstavení. Nejlepším řešením je ponechávat v troubě vloženu sklenici s vodou. Voda pohltí mikrovlnnou energii při náhodném zapnutí trouby.

VAROVÁNÍ: Pokud jsou poškozená dvířka nebo těsnění dvířek, nesmí být trouba zapnuta, dokud ji neopraví kompetentní pracovník.

VAROVÁNÍ: Tekutiny ani jiné potraviny nesmějí být ohřívány v uzavřených nádobách, protože takové nádoby jsou náchylné k explozi.

Pokud dojde k zaplavení spotřebiče, ihned odpojte napájecí kabel a kontaktujte místní servisní středisko.

- V opačném případě může dojít k úrazu elektrickým proudem nebo požáru.

Pokud spotřebič vydává divné zvuky, je cítit zápach spáleniny nebo se objeví kouř, okamžitě odpojte zástrčku napájecího kabelu a obraťte se na nejbližší servisní středisko.

- V opačném případě může dojít k úrazu elektrickým proudem nebo požáru.

Nepokoušejte se spotřebič sami opravovat, rozebírat nebo upravovat.

- Spotřebič je připojen k vysokému napětí, které může způsobit úraz elektrickým proudem nebo požár.
- Můžete být vystaveni účinku elektromagnetického záření.
- Jestliže je třeba spotřebič opravit, kontaktujte místní servisní středisko.

VAROVÁNÍ: Pro všechny osoby s výjimkou kompetentních pracovníků je nebezpečné provádět servis nebo opravy, při nichž je třeba sejmout kryt chránící před účinkem mikrovlnné energie.

V případě, že do spotřebiče vnikne cizí látka, například voda, odpojte zástrčku napájecího kabelu a obraťte se na nejbližší servisní středisko.

- V opačném případě může dojít k úrazu elektrickým proudem nebo požáru.

Pokud se objeví kouř, troubu vypněte nebo odpojte napájecí kabel ze zásuvky a ponechte dvířka trouby zavřená, aby se udusily případné plameny.

UPOZORNĚNÍ Výstražné symboly pro používání

Používejte pouze nádobí a kuchyňské náčiní vhodné pro použití v mikrovlnných troubách; NEPOUŽÍVEJTE jakékoli kovové nádoby, nádobí se zlatými nebo stříbrnými linkami, jehly na špíz, vidličky apod. Z papírových nebo plastových obalů odstraňte drátkové spony a uzávěry.
Důvod: Mohou vzniknout elektrické oblouky a jiskry a poškodit troubu.

Při ohřívání potravin v plastových nebo papírových nádobách vždy troubu průběžně kontrolujte, protože nádoby by mohly vzplanout.

Malé množství potravin vyžaduje kratší dobu vaření nebo ohřevu. Při použití běžných časů může dojít k jejich přehřátí a spálení.

Během provozu trouby můžete slyšet „klepání“ (především při použití funkce rozmrazování).
Důvod: Toto klepání je normální. Provází změnu elektrického výstupního výkonu.

Malé děti by NIKDY neměly mikrovlnnou troubu používat ani si s ní hrát. Rovněž by neměly být ponechány bez dozoru poblíž zapnuté mikrovlnné trouby. Nad troubou by neměly být uloženy žádné předměty, které by mohly děti zajímat.

Dohlížejte na malé děti a zajistěte, aby přístroj nepoužívaly jako hračku.

Buďte opatrní, protože nápoje nebo pokrmy mohou být po ohřevu velmi horké.

- Zvláště před krmením dětí zkontrolujte, zda pokrm dostatečně vychladl.

GS89F_XEO-03817B_CZ.indd 10 2010-11-11 2:06:28

Buďte opatrní při ohřívání tekutin, jako je voda nebo jiné nápoje.

- Během vaření nebo po něm je zamíchejte.
- Nepoužívejte kluzké nádoby s úzkým hrdlem.
- Nádobu vyjměte nejdříve 30 sekund po ohřívání.
- Nedodržení tohoto doporučení může vést k náhlému přetečení obsahu a popálení.

Nedotýkejte se pokrmu ani jakékoli jiné části během nebo ihned po ukončení ohřevu.

- Použijte kuchyňské rukavice, protože pokrm nebo nádobí mohou být horké a způsobit popálení.
- Pokud posunete keramickou mísu nebo víceúčelovou pánev, pokrm se může rozlít a způsobit popálení.

Jestliže se na povrchu objeví praskliny, spotřebič vypněte.

- Pokud tak neučiníte, může dojít k úrazu elektrickým proudem.

Vyvarujte se poškrábání skla dvířek trouby ostrým předmětem.

- Mohlo by dojít k poškození nebo prasknutí skla.

Nestoupejte na horní povrch spotřebiče ani na něj nepokládejte předměty (např. prádlo, víko trouby, zapálené svíčky, zapálené cigarety, nádobí, chemikálie, kovové předměty atd.).

- Předměty jako utěrky se mohou zachytit za dvířka.
- Mohlo by dojít k úrazu elektrickým proudem, požáru, potížím s výrobkem nebo zranění.

Neobsluhujte spotřebič mokrýma rukama.

- Mohlo by dojít k úrazu elektrickým proudem.

Na povrch spotřebiče nerozprašujte prchavé látky, např. insekticidy.

- Kromě toho, že jsou škodlivé lidem, mohou také způsobit úraz elektrickým proudem, požár nebo potíže s výrobkem.

Na dvířka ani na vnitřní části spotřebiče netlačte nadměrnou silou a nevystavujte je nárazům.

- Mohlo by dojít k deformaci výrobku nebo ke zranění způsobenému unikajícím elektromagnetickým zářením.
- Zavěšování na dvířka může vést k pádu výrobku s následkem zranění.
- Jestliže jsou dvířka poškozena, spotřebič nepoužívejte a kontaktujte místní servisní středisko.

Nestavte spotřebič na křehké předměty, jako je například keramický dřez nebo předměty ze skla.

- Mohlo by dojít k poškození dřezu nebo skleněného předmětu.

Spotřebič zapínejte, pouze pokud jsou dvířka zavřená.

- Používání spotřebiče znečištěného například zbytky pokrmů nebo jinými látkami může vést k potížím se spotřebičem.

Při snímání obalu pokrmu právě vytaženého ze spotřebiče buďte opatrní.

- Pokud je pokrm horký, může se při snímání obalu náhle uvolnit horká pára a způsobit opaření.

Neodpojujte spotřebič od sítě zatažením za napájecí kabel. Pevně uchopte zástrčku a vytáhněte ji přímým pohybem ze zásuvky.

- Poškození přívodního kabelu může způsobit zkrat, požár nebo úraz elektrickým proudem.

Nepřibližujte obličej ani jiné části těla ke spotřebiči během vaření nebo při otevírání dvířek po ukončení ohřevu.

- Dbejte, aby se do blízkosti spotřebiče nedostaly děti.
- Nedodržení tohoto doporučení může vést k popáleninám.

Na otevřená dvířka nepokládejte těžké předměty ani pokrmy.

- Pokrm nebo předmět může spadnout a způsobit popáleniny nebo zranění.

Během vaření ani po jeho ukončení neochlazujte prudce dvířka, vnitřní části trouby ani použité nádobí poléváním vodou.

- Mohlo by dojít k poškození spotřebiče. Pára nebo horká voda může způsobit popáleniny nebo zranění.

Spotřebiče nejsou určeny pro ovládání externími časovači nebo samostatnými systémy dálkového ovládání.

GS89F_XEO-03817B_CZ.indd 11 2010-11-11 2:06:28

⚠ VAROVÁNÍ Důležité výstražné symboly pro čištění

Při čištění nestříkejte vodu přímo na spotřebič.
K čištění spotřebiče nepoužívejte benzen, ředidlo ani alkohol.

- Mohlo by dojít ke změně barvy, deformaci, poškození, úrazu elektrickým proudem nebo požáru.

Před čištěním nebo prováděním údržby odpojte spotřebič ze zásuvky a ze dvířek a varného prostoru odstraňte zbytky potravin.

- V opačném případě může dojít k úrazu elektrickým proudem nebo požáru.

Nepoužívejte agresivní brusné čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky pro čištění dvířek nebo skla trouby. Mohly by povrch poškrábat a způsobit popraskání skla.

Nepoužívejte mikrovlnnou troubu k sušení papíru ani oblečení.

Z bezpečnostních důvodů nepoužívejte tlakové čisticí přístroje na vodu nebo páru.

Během čištění se může povrch částí zahřát na vyšší než obvyklou teplotu, proto udržujte děti v bezpečné vzdálenosti. (pouze model s funkcí čištění)

Při rozlití tekutiny je nutné tekutinu před čištěním odstranit. Zkontrolujte, jaké nádobí může v troubě během čištění zůstat. (pouze model s funkcí čištění)

⚠ UPOZORNĚNÍ Výstražné symboly pro čištění

Troubu je třeba pravidelně čistit a odstraňovat všechny zbytky potravin.

Pokud trouba nebude udržována v čistotě, může dojít k narušení povrchu. To by negativně ovlivnilo životnost spotřebiče a mohlo by vyústit i v nebezpečnou situaci.

Během čištění spotřebiče (vnitřních i vnějších částí) buďte opatrní, abyste si nezpůsobili zranění.

- Ostré hrany spotřebiče mohou způsobit zranění.

Nečistěte spotřebič parním čističem.

- Mohlo by dojít ke korozi.

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ ZABRAŇUJÍCÍ NADMĚRNÉMU VYSTAVENÍ MIKROVLNNÉ ENERGII

Pokud nebudou dodržovány následující bezpečnostní pokyny, může dojít ke škodlivému vystavení mikrovlnné energii.

(a) Trouba nesmí být v žádném případě spouštěna s otevřenými dvířky. Nesmíte manipulovat s bezpečnostními zámky (západky dvířek) a do otvorů bezpečnostních zámků nesmějí být vkládány žádné předměty.

(b) Mezi dvířka trouby a vloženou potravinu nevkládejte žádné předměty. Zabraňte hromadění zbytků potravin a čisticích prostředků na povrchu těsnění. Zajistěte, aby byla dvířka a plochy těsnění na dvířkách stále čistá. Nejprve je otřete vlhkým hadříkem a poté měkkým suchým hadříkem.

(c) Troubu nezapínejte, pokud je poškozená. Nechte ji opravit kvalifikovaným a výrobcem vyškoleným technikem, zaměřeným na opravy mikrovlnných trub. Je velmi důležité, aby se dvířka trouby správně zavírala a nebyly poškozeny následující součásti trouby:
(1) Dvířka (ohnutá)
(2) Závěsy dvířek (nalomené nebo uvolněné)
(3) Těsnění dvířek a povrch těsnicích ploch

(d) Troubu nesmí seřizovat ani opravovat nikdo jiný než příslušně kvalifikovaný a výrobcem vyškolený technik zaměřený na opravy mikrovlnných trub.

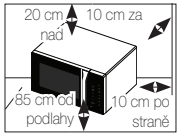
Tento výrobek je zařízení ISM třídy B, skupiny 2. Definice skupiny 2, která zahrnuje všechna zařízení ISM, ve kterých je generována nebo používána radiofrekvenční energie ve formě elektromagnetického záření pro úpravu materiálů a vybavení pro EDM a obloukové svařování. Zařízení skupiny B je zařízení vhodné pro používání v domácnosti a v provozovnách přímo připojených k elektrické síti rozvodu nízkého napětí, která zajišťuje dodávku energie pro domácnosti a obytné domy.

GS89F_XEO-03817B_CZ.indd 12 2010-11-11 2:06:28

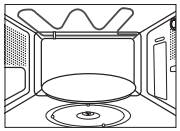
INSTALACE MIKROVLNNÉ TROUBY

Troubu umístěte na rovnou plochu ve výšce 85cm nad podlahou. Tato plocha musí mít dostatečnou nosnost, aby bezpečně unesla hmotnost trouby.

1. Při instalaci trouby zajistěte její přiměřenou ventilaci ponecháním nejméně 10 cm volného prostoru za troubou a po jejích stranách a 20 cm volného prostoru nad ní.



2. Vyjměte z vnitřku trouby všechny obalové materiály. Nainstalujte otočný kruh a otočný talíř. Zkontrolujte, zda se otočný talíř volně otáčí.



3. Mikrovlnnou troubu je nutné umístit tak, aby zástrčka zůstala přístupná.

Je-li poškozen napájecí kabel, musí být vyměněn za speciální kabel nebo součást, kterou získáte od výrobce nebo poskytovatele autorizovaného servisu.
Pro zajištění osobní bezpečnosti zapojte napájecí kabel do 3 kolíkové uzemněné elektrické zásuvky se střídavým napětím 230 V a frekvencí 50 Hz. Je-li poškozen napájecí kabel tohoto spotřebiče, je nutné jej vyměnit za speciální kabel.

Neinstalujte mikrovlnnou troubu do teplého ani vlhkého prostředí, například vedle tradiční trouby či topného tělesa. Je nutné dodržovat specifikace napájení trouby a veškeré prodlužovací kabely, pokud budou použity, musejí odpovídat stejnému standardu jako napájecí kabel dodávaný s troubou. Než troubu poprvé použijete, otřete vnitřní prostor trouby a těsnění dvířek vlhkým hadříkem.

NASTAVENÍ ČASU

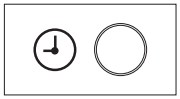
Mikrovlnná trouba je vybavena vestavěnými hodinami. Po připojení napájení se na displeji automaticky zobrazí údaj „:0“, „88:88“ nebo „12:00“. Nastavte aktuální čas. Čas lze zobrazit buď ve 24hodinovém nebo ve 12hodinovém formátu. Hodiny je nutno nastavit:

- Když poprvé instalujete mikrovlnnou troubu
- Po výpadku napájení

Nezapomeňte hodiny seřídit při přechodu na letní a zpět na zimní čas.

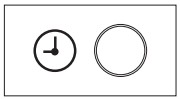
1. **Chcete-li zobrazit čas ve...** — **Stiskněte tlačítko ⏲...**

24hodinovém formátu	Jednou
12hodinovém formátu	Dvakrát



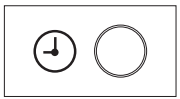
2. Stisknutím tlačítek (—) a (+) se nastavují hodiny.

3. Stiskněte tlačítko ⏲.



4. Stisknutím tlačítek (—) a (+) se nastavují minuty.

5. Stiskněte tlačítko ⏲.



GS89F_XEO-03817B_CZ.indd 13 2010-11-11 2:06:29

JAK SI POČÍNAT V PŘÍPADĚ POCHYBNOSTÍ NEBO POTÍŽÍ

Pokud se setkáte s následujícími potížemi, vyzkoušejte popsaná řešení.

Jde o normální jev.

- Kondenzace uvnitř trouby
- Proud vzduchu kolem dvířek a vnějšího pláště.
- Odraz světla kolem dvířek a vnějšího krytu.
- Pára unikající zpoza dvířek nebo ventilačních otvorů.

Trouba se po stisknutí tlačítka ◇ nezapne.

- Jsou dvířka úplně zavřená?

Pokrm není vůbec uvařený.

- Nastavili jste správně časovač a stiskli tlačítko ◇?
- Jsou dvířka zavřená?
- Nepřetížili jste elektrický obvod a nedošlo k přepálení pojistky nebo aktivaci elektrického jističe?

Pokrm je převařený nebo nedovařený.

- Byla nastavena příslušná doba vaření, odpovídající typu pokrmu?
- Byl zvolen odpovídající výkonový stupeň?

Jiskření a praskání uvnitř trouby (elektrický oblouk).

- Nepoužili jste nádobí s kovovým zdobením?
- Nezapomněli jste uvnitř trouby vidličku nebo jiné kovové kuchyňské náčiní?
- Není alobal příliš blízko vnitřních stěn trouby?

Trouba způsobuje rušení rádia nebo televize.

- Při provozu trouby je možné pozorovat mírné rušení televize nebo rádia. Jde o normální jev. Chcete-li tento problém vyřešit, instalujte troubu mimo dosah televizorů, rádií a antén.
- Pokud mikroprocesor trouby zjistí rušení, může dojít k resetování displeje. Tento problém vyřešíte odpojením napájení ze zásuvky a opětovným zapojením zástrčky napájecího kabelu. Seřiďte čas.

Pokud výše uvedené pokyny nevedly k odstranění problému, obraťte se na místního prodejce nebo na poprodejní servis společnosti SAMSUNG.

VAŘENÍ/OHŘEV

Následující postup popisuje způsob vaření nebo ohřevu pokrmů.
Než ponecháte troubu bez dozoru, vždy zkontrolujte nastavení vaření.
Nejprve položte pokrm do středu otočného talíře. Poté zavřete dvířka.

1. Stiskněte tlačítko .

Výsledek: Zobrazí se indikátor 800 W (maximální výkon):
Vyberte vhodný výkonový stupeň opakovaným stisknutím tlačítka , dokud se nezobrazí odpovídající údaj ve wattech. Příslušné hodnoty naleznete v tabulce výkonových stupňů.

2. Nastavte potřebnou dobu vaření stisknutím tlačítek (—) a (+).

3. Stiskněte tlačítko ◇.

Výsledek: Rozsvítí se kontrolka trouby a otočný talíř se začne otáčet.

1) Zahájí se vaření. Po zaznění čtyř zvukových signálů je vaření dokončeno.
2) Třikrát zazní signál připomínající ukončení vaření (jednou za minutu).
3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

Nikdy nezapínejte prázdnou mikrovlnnou troubu.

Pokud chcete po krátkou dobu zahřát pokrm při maximálním výkonu (800 W), stiskněte tlačítko **+30 s**, jedenkrát pro každých 30 sekund vaření. Trouba se ihned spustí.

GS89F_XEO-03817B_CZ.indd 14 2010-11-11 2:06:29

VÝKONOVÉ STUPNĚ

K dispozici je volba z níže uvedených výkonových stupňů.

Výkonový stupeň	Výkon	
	MIKR. TROUBA	GRILOVÁNÍ
VYSOKÝ	800 W	-
STŘEDNĚ VYSOKÝ	600 W	-
STŘEDNÍ	450 W	-
STŘEDNĚ NÍZKÝ	300 W	-
ROZMRAZOVÁNÍ	180 W	-
NÍZKÝ / UDRŽENÍ TEPLA	100 W	-
GRILOVÁNÍ	-	1100 W
KOMBINOVANÉ I	600 W	1100 W
KOMBINOVANÉ II	450 W	1100 W
KOMBINOVANÉ III	300 W	1100 W

Jestliže vyberete vyšší výkonový stupeň, je nutné zkrátit dobu vaření.

Jestliže vyberete nižší výkonový stupeň, je nutné prodloužit dobu vaření.

NASTAVENÍ DOBY VAŘENÍ

Dobu vaření lze prodloužit stisknutím tlačítka +30 s, resp.o dalších 30 sekund každým dalším stisknutím.

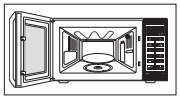
Každým stisknutím tlačítka **+30s** přidáte 30 sekund.

ZASTAVENÍ VAŘENÍ

Vaření lze kdykoli zastavit a zkontrolovat stav pokrmu.

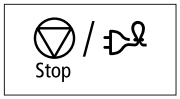
1. Dočasné zastavení:
Otevřete dvířka.

Výsledek: Vaření se zastaví. Chcete-li vaření obnovit, zavřete dvířka a znovu stiskněte tlačítko ⏀.



2. Chcete-li vaření ukončit:
Stiskněte tlačítko ⏚.

Výsledek: Vaření se zastaví.

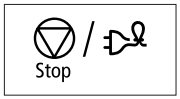


Před zahájením vaření je také možné zrušit jakékoli nastavení stisknutím tlačítka **Stop** (⏚).

NASTAVENÍ REŽIMU ÚSPORY ENERGIE

Trouba je vybavena režimem úspory energie. Tato funkce zajišťuje úsporu energie, když není trouba používána.

- Pokud není trouba používána, přepne se za 5 minut automaticky do režimu úspory energie. Když se trouba nachází v režimu úspory energie, displej je prázdný a troubu nelze používat.
- Chcete-li režim úspory energie opustit, otevřete dvířka a na displeji se zobrazí symbol „0“. Trouba je připravena k použití.
- Chcete-li režim úspory energie aktivovat, stiskněte tlačítko **Úspora energie** ().



GS89F_XEO-03817B_CZ.indd 15 2010-11-11 2:06:30

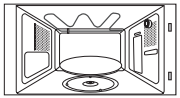
PARNÍ ČIŠTĚNÍ (POUZE MODEL GS89F)

Parní čisticí systém opláchne vnitřní stěny trouby proudem páry.
Po použití funkce parního čištění lze vnitřní prostor trouby snadno vyčistit.

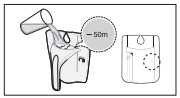
Tuto funkci používejte pouze po úplném vychladnutí trouby. (Pokojová teplota)

Používejte pouze obyčejnou vodu, nepoužívejte destilovanou vodu.

1. Otevřete dvířka.

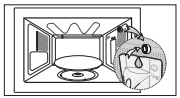


2. Nádobku na vodu naplňte vodou až po rysku (hladina vody) na vnější straně. (Náplň je přibližně 50 ml.)



Více než 50 ml vody může způsobit vytékání vody otvorem v zadní části. Nelijte do nádobky více než 50 ml vody.

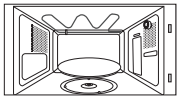
3. Vložte nádobku na vodu do horního držáku na pravé stěně vnitřního prostoru trouby.



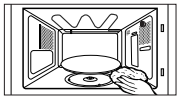
4. Zavřete dvířka.

5. Stiskněte tlačítko **Parní čištění** ( ). Během parního čištění může docházet k **ZAMLŽENÍ**. Nejde o závadu, **POUZE PÁRA BRÁNÍ** světlu **PRONIKNOUT VEN**.

6. Otevřete dvířka.



7. Vnitřní prostor trouby vytřete suchou utěrkou. Vyjměte otočný talíř a vysušte prostor papírovou kuchyňskou utěrkou.



Nádobku na vodu lze použít pouze v režimu **Parní čištění**.

Při ohřevu netekutých pokrmů nádobku na vodu vyjměte, protože by mohlo dojít k poškození trouby a požáru.

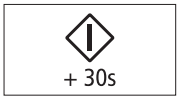
POUŽITÍ FUNKCE AUTOMATICKÝ OHŘEV

Funkce automatického ohřívání zahrnuje čtyři předprogramované doby ohřívání.
Nemusíte nastavovat ani dobu ohřívání, ani výkonový stupeň.
Počet porcí můžete nastavit stisknutím tlačítek (—) a (+).
Nejprve položte pokrm do středu otočného talíře a zavřete dvířka.

1. Jedním nebo opakovaným stisknutím tlačítka **Automatický ohřev** ( ) vyberte typ pokrmu, který chcete vařit.

2. Vyberte velikost porce stisknutím tlačítek (—) a (+). (Viz tabulka na následující straně.)

3. Stiskněte tlačítko ◈.



Výsledek: Začne vaření. Po dokončení vaření:
1) Čtyřikrát zazní zvukový signál.
2) Třikrát zazní signál připomínající ukončení vaření (jednou za minutu).
3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

Používejte pouze nádobí, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě.

GS89F_XEO-03817B_CZ.indd 16 2010-11-11 2:06:31

NASTAVENÍ AUTOMATICKÉHO OHŘEVU

V následující tabulce jsou uvedeny různé programy, množství, doby odstavení a příslušná doporučení k funkci Automatického ohřevu.

Kód/Potravina	Porce	Doba odstavení	Doporučení
1. Hotový pokrm (chlazený)	300 až 350 g 400 až 450 g	3 min.	Vložte na keramický talíř a zakryjte potravinovou fólií, vhodnou do mikrovlnné trouby. Tyto programy jsou vhodné pro pokrmy tvořené třemi složkami (například maso v omáčce se zeleninou a přílohou, jako jsou brambory, rýže nebo těstoviny).
2. Polévka/ omáčka (chlazené)	200 až 250 g 300 až 350 g 400 až 450 g	3 min.	Nalijte polévku nebo omáčku do hlubokého keramického talíře nebo misky. Na dobu ohřevu a odstavení zakryjte. Před odstavením a po něm zamíchejte.
3. Nápoje (káva, mléko, čaj, voda - pokojová teplota)	150 ml (1 šálek) 250 ml (1 hrnek)	1-2 min..	Nalijte do keramického šálku (150 ml) nebo hrnku (250 ml) a položte do středu otočného talíře. Ohřívejte nezakryté. Před odstavením a po něm pečlivě zamíchejte. Při vyjímání šálků buďte opatrní (viz bezpečnostní pokyny pro tekutiny).
4. Zapékané těstoviny (mražené)	200 g 400 g	3 min.	Vložte mražené zapékané těstoviny do vhodné skleněné pyrexové nádoby. Položte nádobu na rošt. Tento program je vhodný pro mražené zapékané těstoviny jako jsou lasagne, těstoviny cannelloni nebo makarony.

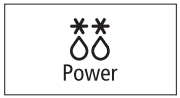
POUŽITÍ FUNKCE AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ

Funkce Automatické rozmrazování umožňuje rozmrazovat maso, drůbež, ryby a chléb nebo koláče. Doba rozmrazování a výkonový stupeň se nastavují automaticky.
Stačí jednoduše vybrat program a hmotnost.

Používejte pouze nádobí, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě.

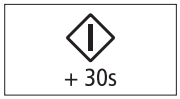
Nejprve položte mražený pokrm do středu otočného talíře a zavřete dvířka.

1. Jedním nebo opakovaným stisknutím tlačítka **Rozmrazování** (⁂) zvolte typ pokrmu, který vaříte. (Viz tabulka na následující straně.)



2. Vyberte hmotnost potraviny stisknutím tlačítka (—) a (+).
Je možné nastavit maximálně 1500 g.

3. Stiskněte tlačítko ◈.



Výsledek:

- Spustí se rozmrazování.
- V polovině rozmrazování zazní zvukový signál, který připomíná nutnost obrátit potravinu.
- Dalším stisknutím tlačítka ◈ rozmrazování dokončíte.

Potraviny lze rozmrazovat také ručně. V tom případě zvolte funkci mikrovlnného ohřevu/vaření při výkonu 180 W. Další informace naleznete v části „Vaření/Ohřev“ na straně 14.

GS89F_XEO-03817B_CZ.indd 17 2010-11-11 2:06:32

NASTAVENÍ FUNKCE AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ

V následující tabulce jsou uvedeny různé programy, množství, doby odstavení a příslušná doporučení k funkci Automatické rozmrazování. Před rozmrazováním odstraňte veškeré obalové materiály. Maso, drůbež, ryby a chléb nebo koláč položte na keramický talíř.

Kód/Potravina	Porce	Doba odstavení	Doporučení
1. Maso	200 až 1500 g	20 až 60 min.	Okraje chraňte alobalem. Až trouba vydá zvukový signál, maso otočte. Tento program je vhodný pro hovězí, jehněčí, vepřové, steaky, kotlety a mleté maso.
2. Drůbež	200 až 1500 g	20 až 60 min.	Konce stehen a křídel chraňte alobalem. Až trouba vydá zvukový signál, drůbež otočte. Tento program je vhodný pro celé kuře i porce kuřete.
3. Ryby	200 až 1500 g	20 až 50 min.	Rybí ocas (u ryby vcelku) chraňte alobalem. Až trouba vydá zvukový signál, rybu otočte. Tento program je vhodný pro celé ryby i rybí filé.
4. Chléb nebo koláč	125 až 625 g	5-20 min.	Vložte chléb na kousek kuchyňského papíru a otočte jej, jakmile trouba vydá zvukový signál. Koláč položte na keramický talíř a je-li to možné, otočte jej, až zazní zvukový signál. (Trouba je nadále v chodu a při otevření dvířek se zastaví.) Tento program je vhodný pro všechny druhy chleba (krájený nebo vcelku), i pro dalamánky a bagety. Dalamánky uspořádejte do kruhu. Tento program je vhodný pro všechny druhy koláčů z kynutého těsta, sušenky, sýrový koláč a listové pečivo. Není vhodný pro křehké pečivo, ovocné a krémové koláče ani pro koláče s čokoládovým zdobením.

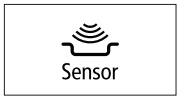
Pokud chcete rozmrazování potraviny provést ručně, vyberte funkci Ruční rozmrazování a výkonový stupeň 180 W. Další informace o ručním rozmrazování a o době rozmrazování naleznete na straně 33.

POUŽITÍ FUNKCE AUTOMATICKÉ VAŘENÍ

Pět funkcí režimu automatického vaření zahrnuje/nabízí předprogramované doby vaření.
Nemusíte nastavovat ani dobu ohřívání, ani výkonový stupeň.
Kategorii automatického vaření můžete nastavit stisknutím tlačítek (—) a (+).
Nejprve položte pokrm do středu otočného talíře a zavřete dvířka.

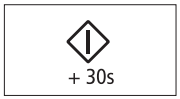
Používejte pouze nádobí, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě.

1. Jedním nebo opakovaným stisknutím tlačítka **Automatické vaření** (Sensor) vyberte pokrm, který chcete vařit. (Viz tabulka na následující straně.)



2. Stiskněte tlačítko ⏀.

Výsledek: Začne vaření. Po dokončení vaření:
1) Čtyřikrát zazní zvukový signál.
2) Třikrát zazní signál připomínající ukončení vaření (jednou za minutu).
3) Znovu se zobrazí aktuální čas.



Používejte pouze nádobí, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě.

GS89F_XEO-03817B_CZ.indd 18 2010-11-11 2:06:33

NASTAVENÍ AUTOMATICKÉHO VAŘENÍ

Následující tabulka představuje 5 programů automatického vaření. Obsahuje doporučený obsah hmotnosti na položku, dobu odstavení po vaření a příslušná doporučení. Po spuštění programu vaření dojde k automatickému výpočtu časů a výkonových stupňů. Pro zajištění vašeho pohodlí je proces vaření řízen systémem senzorů. Při vyjímání z trouby použijte chňapky!

Kód/ Potravina	Velikost porce	Doba odstavení (min.)	Doporučení
1. Růžičky brokolice	200 až 500 g	1-2	Brokolici omyjte a očistěte a připravte růžičky. Rozložte je rovnoměrně na skleněnou mísu s víkem. Přidejte 30 až 45 ml vody (2 až 3 polévkové lžíce). Umístěte mísu doprostřed otočného talíře. Vařte zakryté. Po skončeném vaření zamíchejte. Tento program je vhodný pro brokolici, cuketu, lilek, dýni nebo papriku.
2. Plátky mrkve	200 až 500 g	1-2	Omyjte a očistěte mrkev a nakrájejte ji rovnoměrně na kolečka. Použijte skleněnou mísu s víkem. Přidejte 30 až 45 ml vody (2 až 3 polévkové lžíce). Umístěte mísu doprostřed otočného talíře. Vařte zakryté. Po skončeném vaření zamíchejte. Tento program je vhodný pro mrkev, růžice květáku nebo řepu.
3. Oloupané brambory	200 až 800 g	2-3	Omyjte a oloupejte brambory. Pak je nakrájejte na kousky stejné velikosti. Použijte skleněnou mísu s víkem. Přidejte 45-60 ml vody (3-4 polévkové lžíce). Umístěte mísu doprostřed otočného talíře. Vařte zakryté.
4. Chlazená polévka	250 až 500 g	2-3	Nalijte do hlubokého keramického talíře nebo misky a během ohřevu zakryjte plastovým poklopem. Umístěte polévku doprostřed otočného talíře. Před odstavením a po něm pečlivě zamíchejte.
5. Zmražená polévka (-18 °C)	250 až 500 g	2-3	Propíchněte fólii zmražené polévky a tu pak umístěte doprostřed otočného talíře. Umístěte polévku doprostřed otočného talíře. Před odstavením a po něm pečlivě zamíchejte.

Pokyny pro automatické vaření

Automatické vaření umožňuje uvařit jídlo automaticky na základě detekce množství plynů unikajících z jídla při vaření.

- Při vaření jídla uniká celá řada různých plynů. Funkce automatického vaření určí správný čas a výkonový stupeň na základě detekce těchto plynů, a odstraní tak nutnost nastavovat dobu vaření a výkonový stupeň.
- Jakmile přikryjete nádobu poklicí nebo fólií, funkce automatického vaření zahájí po nasycení nádoby párou detekci unikajících plynů.
- Krátce před koncem vaření se začne odpočítávat zbývající doba vaření. To je vhodná doba pro případné otočení nebo zamíchání jídla za účelem rovnoměrného uvaření.
- Před spuštěním funkce automatického vaření lze jídlo dochutit bylinkami, kořením nebo omáčkami. Sůl a cukr však mohou na jídle způsobit skvrny, proto by měly být tyto přísady přidávány až po uvaření.
- Panel funkce Více/méně slouží ke zvýšení či snížení doby vaření. Tuto funkci byste měli používat k nastavení stupně vaření tak, aby vyhovoval vašim představám. Kuchyňské nádobí a kryt pro automatické vaření.
- Chcete-li pomocí této funkce dosáhnout náležitých výsledků, postupujte podle pokynů pro výběr správných nádob a krytů v tabulkách uvedených v této příručce.
- Vždy používejte nádobí vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě a přikryjte je příslušnými kryty nebo fólií. Při použití fólie otočte jeden její roh tak, aby mohlo unikat náležité množství páry.
- Kuchyňské nádobí vždy opatřete příslušným krytem. Nemá-li nádobí vlastní kryt, použijte fólii.
- Nádoby naplňujte alespoň z poloviny.
- U potravin, které vyžadují míchání nebo otočení, by se tyto akce měly provádět ke konci cyklu automatického vaření v době, kdy se na displeji začne odpočítávat čas.

GS89F_XEO-03817B_CZ.indd 19 2010-11-11 2:06:34

Kuchyňské nádobí a kryt pro automatické vaření

- Chcete-li pomocí této funkce dosáhnout náležitých výsledků, postupujte podle pokynů pro výběr správných nádob a krytů v tabulkách uvedených v této příručce.
- Vždy používejte nádobí vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě a přikryjte je příslušnými kryty nebo fólií. Při použití fólie otočte jeden její roh tak, aby mohlo unikat náležité množství páry.
- Kuchyňské nádobí vždy opatřete příslušným krytem. Nemá-li nádobí vlastní kryt, použijte fólii.
- Nádoby naplňujte alespoň z poloviny.
- U potravin, které vyžadují míchání nebo otočení, by se tyto akce měly provádět ke konci cyklu automatického vaření v době, kdy se na displeji začne odpočítávat čas.

Důležité

- Po nainstalování a zapojení trouby do elektrické zásuvky neodpojujte napájecí šňůru. Seznor plynu potřebuje pro uspokojivé vaření určitý čas na stabilizaci.
- Nedoporučujeme používat funkci automatického vaření u souvislého vaření, tj. jedna operace vaření následuje bezprostředně po druhé.
- Troubu nainstalujte na dobře větrané místo pro zajištění náležitého chlazení a proudění vzduchu a správnou funkci senzoru.
- Chcete-li předejít neuspokojivým výsledkům, nepoužívejte funkci automatického vaření, pokud je pokojová teplota příliš vysoká nebo nízká.
- K čištění trouby nepoužívejte těkavý čisticí prostředek. Výpary unikající z tohoto prostředku mohou mít negativní vliv na senzor.
- Troubu neumisťujte poblíž zařízení s vysokou vlhkostí nebo vysokou úrovní vypouštěných výparů, neboť může dojít k narušení správného výkonu funkce automatického vaření.
- Vždy udržujte vnitřek mikrovlnné trouby v čistotě. Veškeré stopy polití utřete vlhkou utěrkou.
  Trouba je určena výhradně pro použití v domácnosti.

FUNKCE AUTOMATICKÉ PARNÍ VAŘENÍ (POUZE MODEL GS89F-SP)

S funkcí Pára se doba vaření nastavuje automaticky.
Počet porcí můžete nastavit stisknutím tlačítek (—) a (+).
Pro funkci vaření v páře používejte čistý plastový pařák.
Nejprve položte plastový pařák do středu otočného talíře a zavřete dvířka.

1. Jedním nebo opakovaným stisknutím tlačítka **Pára** ( ) zvolte typ pokrmu, který chcete vařit.

2. Nastavte dobu vaření stisknutím tlačítek (—) a (+). (Viz tabulka na následující straně.)

3. Stiskněte tlačítko ⏀.

Výsledek : Začne vaření. Po dokončení vaření:
1) Čtyřikrát zazní zvukový signál.
2) Třikrát zazní signál připomínající ukončení vaření (jednou za minutu).
3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

Tip pro vaření v páře

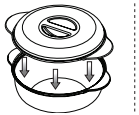
Součásti pařáku

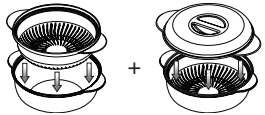
Miska

Basket

Poklice

Zacházení s pařákem


(Miska + poklice)


(Miska s košem + poklice)

GS89F_XEO-03817B_CZ.indd 20 2010-11-11 2:06:35

NASTAVENÍ AUTOMATICKÉHO PARNÍHO VAŘENÍ

V následující tabulce jsou uvedeny 5 automatické programy pro vaření v páře, množství, doby odstavení a příslušná doporučení. Při použití funkce Čistá pára vždy používejte pařák a přidejte vodu podle pokynů v tabulce. Pokrm bude uvařen pomocí mikrovln a páry.

Kód/ Potravina	Velikost porce	Doba odstavení (min.)	Použití pařáku	Doporučení
1. Čerstvá zelenina	100 až 150 g 200 až 250 g 300 až 350 g 400 až 450 g 500 až 550 g	1-2	Miska s košem + poklice 2 až 5 polévkových lžic vody podle množství	Zeleninu zvažte po omytí, očištění a nakrájení na stejně velké kousky. Vložte koš do misky pařáku. Rozložte zeleninu rovnoměrně na vložce. Pro uvaření 100 až 350 g přidejte 30 ml vody (2 polévkové lžíce), pro uvaření 500 až 550 g přidejte 45 ml vody (3 polévkové lžíce) a zakryjte poklicí.
2. Rybí filety	100 až 150 g 200 až 250 g 300 až 350 g 400 až 450 g	2-3	Miska s košem + poklice + 100 ml vody	Omyjte a připravte čerstvé rybí filety a pokapejte je citrónovou šťávou. Přidejte 100 ml do misky pařáku. Položte filety vedle sebe do koše, koš vložte do misky a přikryjte ji poklicí.
3. Kuřecí prsa	100 až 150 g 200 až 250 g 300 až 350 g 400 až 450 g	2-3	Miska s košem + poklice + 100 ml vody	Omyjte a připravte kuřecí prsa. Očistěte povrch prsou nožem 2 až 3krát. Přidejte 100 ml do misky pařáku. Položte prsa vedle sebe do koše, koš vložte do misky a přikryjte ji poklicí.
4. Oloupané brambory	100 až 150 g 200 až 250 g 300 až 350 g 400 až 450 g 500 až 550 g 600 až 650 g	2-3	Miska + poklice	Po oloupání, omytí a nakrájení na stejně velké kousky brambory zvažte. Vložte je do misky pařáku. Pro uvaření 100 až 350 g přidejte 15 až 30 ml vody (1 až 2 polévkové lžíce), pro uvaření 400 až 650 g přidejte 45 až 60 ml vody (3 až 4 polévkové lžíce) a zakryjte poklicí.
5. Bílá rýže	150 až 200 g 250 až 300 g 350 až 400 g	4-5	Miska + poklice	Použijte předvařenou bílou rýži. Vložte rýži do misky pařáku. Přidejte dvojnásobné množství studené vody. Zakryjte pařák poklicí. Po ukončeném vaření a před odstavením zamíchejte. Po uvaření odstraňte papírovou kuchyňskou utěrkou vlhkost z prostoru trouby.

GS89F_XEO-03817B_CZ.indd 21 2010-11-11 2:06:35

NASTAVENÍ RUČNÍHO VAŘENÍ V PÁŘE

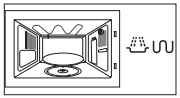
Pokrm	Porce	Výkon	Čas (min.)	Doba odstavení (min.)	Pokyny
Artyčoky	300 g (1 až 2 ks)	800 W	5-6	1-2	Opláchněte a očistěte artyčoky. Vložte je do misky. Přidejte polévkovou lžíci citrónové šťávy. Zakryjte pařák poklicí.
Čerstvá zelenina	300 g	800 W	4-5	1-2	Zeleninu (např. růžičky brokolice či květáku, mrkev, papriku) rozdělte po omytí, očištění a nakrájení na stejně velké kousky. Vložte koš do misky. Rozložte zeleninu rovnoměrně v koši. Přidejte 2 polévkové lžíce vody. Zakryjte pařák poklicí.
Mražená zelenina	300 g	600 W	7-8	2-3	Vložte mraženou zeleninu do koše v misce. Přidejte 1 polévkovou lžíci vody. Zakryjte pařák poklicí. Po uvaření a odstání dobře zamíchejte.
Čerstvé rybí filety	300 g	1. fáze: 800 W 2. fáze: 450 W	1-2 5-6	1-2	Opláchněte a připravte rybí filety, např. mořského okouna nebo různé druhy tresky. Pokapejte citrónovou šťávou. Vložte koš do misky. Přidejte filety vedle sebe. Přidejte 100 ml studené vody. Zakryjte pařák poklicí.
Kuřecí prsa	300 g	1. fáze: 800 W 2. fáze: 600 W	1-2 7-8	1-2	Omyjte a připravte kuřecí prsa. Očistěte povrch nožem 2 až 3krát. Vložte koš do misky. Položte kuřecí prsa vedle sebe. Přidejte 100ml studené vody. Zakryjte pařák poklicí.
Rýže	250 g	800 W	15-18	5-10	Vložte předvařenou rýži do misky. Přidejte 500ml studené vody. Zakryjte pařák poklicí. Po uvaření nechte bílou rýži odstát na 5 minut, hnědou rýži na 10 minut.
Brambory ve slupce	500 g	800 W	7-8	2-3	Zvažte a opláchněte brambory a vložte je do misky. Přidejte 3 polévkové lžíce vody. Zakryjte pařák poklicí.
Dušený pokrm (chlazený)	400 g	600 W	5-6	1-2	Vložte dušený pokrm do misky. Zakryjte pařák poklicí. Před odstáním dobře zamíchejte.
Mražený knedlík z kynutého těsta s džemovou náplní	150 g	600 W	1-2	2-3	Navlhčete horní stranu plněných knedlíků studenou vodou. Vložte 1 až 2 zmražené knedlíky vedle sebe do koše. Vložte koš do misky. Zakryjte pařák poklicí.
Ovocný kompot	250 g	800 W	3-4	2-3	Rozdělte čerstvé ovoce (např. jablka, hrušky, švestky, meruňky, manga nebo ananas) po oloupání, omytí a nakrájení na kostičky podobné velikosti. Vložte je do misky. Přidejte 1 až 2 polévkové lžíce vody a 1 až 2 polévkové lžíce cukru. Zakryjte pařák poklicí.

GS89F_XEO-03817B_CZ.indd 22 2010-11-11 2:06:36

POUŽITÍ FUNKCE AUTOMATICKÉ OPÉKÁNÍ

U funkce Automatické opékání se doba vaření nastavuje automaticky.
Počet porcí můžete nastavit stisknutím tlačítek (—) a (+).
Nejprve položte opékací talíř do středu otočného talíře a zavřete dvířka.

1. Položte opékací talíř přímo na otočný talíř v troubě a předehřejte jej na nejvyšší stupeň kombinovaného režimu Mikrovlnný ohřev - gril. Stiskněte tlačítko **Kombinovaného režimu** (🍲) a nastavte dobu předehřívání (3 až 5 minut) pomocí tlačítek (—) a (+).

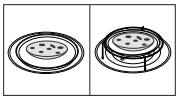


2. Stiskněte tlačítko ◈.

Opékací talíř se zahřeje na velmi vysokou teplotu, proto vždy používejte chňapky.

3. Otevřete dvířka.
Položte pokrm na opékací talíř.
Zavřete dvířka.

Položte opékací talíř na kovový rošt (nebo otočný talíř) v mikrovlnné troubě.



4. Jedním nebo opakovaným stisknutím tlačítka **Opékání** (⬭) vyberte pokrm, který chcete vařit.

5. Vyberte velikost porce stisknutím tlačítek (—) a (+).
(Viz tabulka na následující straně.)

6. Stiskněte tlačítko ◈.

Výsledek: Začne vaření. Po dokončení vaření:
1) Čtyřikrát zazní zvukový signál.
2) Třikrát zazní signál připomínající ukončení vaření (jednou za minutu).
3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

Jak čistit opékací talíř
Opékací talíř čistěte teplou vodou a čisticím prostředkem a opláchněte čistou vodou.

Nepoužívejte tvrdé kartáče nebo tvrdé houby, aby nedošlo k poškození vnější vrstvy.

Poznámka : Opékací talíř není vhodný k mytí v myčce.

NASTAVENÍ AUTOMATICKÉHO OPÉKÁNÍ

Tato tabulka představuje 4 programy opékání. Dodržujte prosím doporučená množství, doby odstavení a příslušná doporučení.

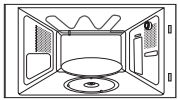
Kód/ Potravina	Velikost porce	Doba předehřátí (min.)	Doba odstavení (min.)	Doporučení
1. Mražená pizza (-18 °C)	200 g 300 g 400 g	5	-	Předehřejte opékací talíř při výkonu 600 W + funkce grilování. Pizzu položte na opékací talíř. Položte opékací talíř na rošt.
2. Mražené bagety	150 g (1 kus) 250 g (2 ks)	4	2-3	Předehřejte opékací talíř při výkonu 450 W + funkce grilování. Jednu bagetu položte doprostřed opékacího talíře, 2 bagety položte vedle sebe na opékací talíř. Tento program je vhodný pro bagety s oblohou (např. zelenina, šunka a sýr) a pro malé pizzy.
3. Mražený koláč (-18 °C)	150 g (1 kus) 300 g (1-2 ks)	3	1-2	Předehřejte opékací talíř při výkonu 600 W + funkce grilování. Mražený koláč položte na opékací talíř. Položte opékací talíř na rošt.
4. Mražené kuřecí nugety	125 g 250 g	4	-	Předehřejte opékací talíř při výkonu 600 W + funkce grilování. Potřete opékací talíř olejem v množství jedné polévkové lžíce. Rovnoměrně narovnejte kuřecí nugety na opékací talíř. Až trouba vydá zvukový signál, nugety otočte. Stisknutím tlačítka spuštění pokračujte v přípravě.

GS89F_XEO-03817B_CZ.indd 23 2010-11-11 2:06:37

POUŽÍVÁNÍ FUNKCE RUČNÍHO OPÉKÁNÍ

S tímto opékacím talířem nemusíte opékat pokrmy pouze v horní části s grilem, ve spodní části se pokrmy díky vysoké teplotě opékacího talíře také opečou dozlatova. V tabulce (viz další strana) najdete další pokrmy, které můžete s pomocí opékacího talíře připravit.
Opékací talíř je možné použít také pro slaninu, vejce, párky apod.

1. Položte opékací talíř přímo na otočný talíř v troubě a předehřejte jej na nejvyšší stupeň kombinovaného režimu Mikrovlnný ohřev - gril [600 W + Gril (🍽)] dle časů a instrukcí v tabulce.



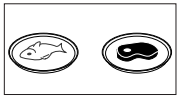
Opékací talíř se zahřeje na velmi vysokou teplotu, proto vždy používejte chňapky.

2. Pokud budete připravovat například slaninu nebo vejce, potřete talíř olejem, aby se pokrm dobře opekl.

Vezměte prosím na vědomí, že opékací talíř je potažen teflonovou vrstvou, která není odolná proti poškrábání. Nepoužívejte žádné ostré nástroje (například nůž) ke krájení na opékacím talíři.

Abyste předešli poškrábání povrchu opékacího talíře, používejte plastové nástroje nebo pokrm z talíře odeberte ještě před jeho rozkrájením.

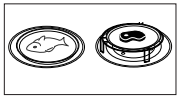
3. Položte pokrm na opékací talíř.



Na opékací talíř nepokládejte předměty, které nejsou žáruvzdorné (např. plastové mísy).

Opékací talíř nikdy nedávejte do trouby bez otočného talíře.

4. Položte opékací talíř na kovový rošt (nebo otočný talíř) v mikrovlnné troubě.



5. Vyberte odpovídající dobu vaření a výkon.
(Viz tabulka na následující straně.)

Jak čistit opékací talíř : Opékací talíř čistěte teplou vodou a čisticím prostředkem a opláchněte čistou vodou. Nepoužívejte tvrdé kartáče nebo tvrdé houby, aby nedošlo k poškození vnější vrstvy.

Poznámka : Opékací talíř není vhodný k mytí v myčce.

NASTAVENÍ FUNKCE RUČNÍ OPÉKÁNÍ

Opékací talíř doporučujeme předehřát přímo na otočném talíři. Předehřejte opékací talíř pomocí funkce 600 W + Gril (🍽) po dobu 3 až 5 minut. Dodržujte časy a instrukce v tabulce.

Pokrm	Velikost porce	Doba předehřívání	Výkon	Doba vaření (min.)	Doporučení
Slanina	4 plátky (80 g)	3 min	600 W + gril	3½-4	Předehřejte opékací talíř. Položte plátky vedle sebe na opékací talíř. Položte opékací talíř na rošt.
Grilovaná rajčata	200 g (2 ks)	3 min	450 W + gril	4-5	Předehřejte opékací talíř. Rajčata rozkrojte na poloviny. Navrch položte sýr. Rozložte jej do kruhu na opékací talíř. Položte opékací talíř na rošt.
Pečené brambory	250 g 500 g	3 min	600 W + gril	5-6 8-9	Předehřejte opékací talíř. Brambory rozkrojte na poloviny. Položte je na opékací talíř řeznou plochou dolů. Uspořádejte je do kruhu. Položte talíř na rošt.
Mražený karbanátek	2 kusy (125 g)	3 min	600 W + gril	7-7½	Předehřejte opékací talíř. Mražené karbanátky položte vedle sebe na opékací talíř. Položte opékací talíř na rošt. Po 4 až 5 minutách karbanátky obraťte.

GS89F_XEO-03817B_CZ.indd 24 2010-11-11 2:06:38

Pokrm	Velikost porce	Doba pře-dehřívání	Výkon	Doba vaření (min.)	Doporučení
Mražené bagety	200 až 250 g (2 ks)	3 min	450 W + gril	8-9	Předehřejte opékací talíř. Položte bagety s náplní (např. rajčata a sýr) vedle sebe na talíř. Položte opékací talíř na rošt.
Mražený pizza	300 až 400 g	5 min	450 W + gril	9-11	Předehřejte opékací talíř. Mraženou pizzu položte na opékací talíř. Položte opékací talíř na rošt.
Mražená mini pizza	9x30 g (270 g)	3 min	300 W + gril	9-10	Předehřejte opékací talíř. Rozložte mini pizzy rovnoměrně na opékací talíř. Položte talíř na rošt.
Chlazená pizza	300 až 350 g	5 min	450 W + gril	6½-7½	Předehřejte opékací talíř. Mraženou pizzu položte na talíř. Položte opékací talíř na rošt.
Mražený rybí prsty	150 g (5 ks) 300 g (10 ks)	4 min	600 W + gril	7-8 9-10	Předehřejte opékací talíř. Potřete talíř jednou lžící oleje. Položte rybí prsty do kruhu na talíř. Otočte je po 4 minutách (5 ks) nebo po 6 minutách (10 ks).
Mražené kuřecí nugety	125 g 250 g	4 min	600 W + gril	5-6 7-8	Předehřejte opékací talíř. Potřete talíř jednou lžící oleje. Položte kuřecí nugety na talíř. Položte opékací talíř na rošt. Otočte po 3 minutách (125 g) nebo po 5 minutách (250 g).

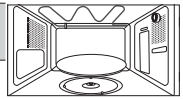
VÝBĚR POLOHY TOPNÉHO TĚLESA

Topné těleso se používá při grilování. Existuje pouze jedna jeho poloha. Potřebu jeho umístění do svislé polohy spotřebitelům sdělíme.

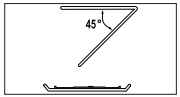
- Vodorovná poloha slouží pro grilování nebo kombinované grilování s mikrovlnným vařením.

Polohu topného tělesa měňte pouze tehdy, když je chladné, a při změně jeho polohy nepoužívejte nadměrnou sílu.

Chcete-li topné těleso nastavit…	Pak…
• Do vodorovné polohy (grilování nebo kombinované grilování s mikrovlnným vařením)	• Přitáhněte topné těleso směrem k sobě • Tlačte je nahoru, dokud není rovnoběžné se stropem trouby.



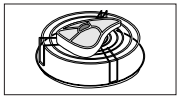
Pro pohodlnější čištění horní vnitřní části trouby je vhodné otočit topné těleso o 45 ° dolů a vyčistit je.



VOLBA PŘÍSLUŠENSTVÍ

Používejte nádobí, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě. Nepoužívejte plastové nádoby, nádobí, papírové kelímky, utěrky apod.

Chcete-li vybrat režim kombinovaného vaření (grilování a mikrovlnný ohřev), používejte pouze nádobí, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě i pro pečení v normální troubě. Kovové nádobí nebo náčiní může troubu poškodit.



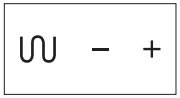
Další informace o vhodném nádobí a náčiní naleznete v části Pokyny pro výběr nádobí na straně 28.

GS89F_XEO-03817B_CZ.indd 25 2010-11-11 2:06:38

GRILOVÁNÍ

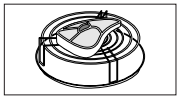
Gril umožňuje dosáhnout rychlého ohřátí a opečení potravin bez použití mikrovln. K tomuto účelu se s troubou dodává grilovací rošt.

1. Předehřejte gril na požadovanou teplotu stisknutím tlačítka **Gril** (ᔓ) a stisknutím tlačítek (—) a (+) nastavte dobu předehřívání.



2. Stiskněte tlačítko ◈.

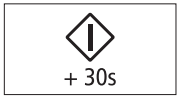
3. Otevřete dvířka a vložte pokrm na rošt.
Zavřete dvířka.



4. Stiskněte tlačítko ᔓ.
Výsledek: Zobrazí se následující údaje:

5. Nastavte dobu grilování stisknutím tlačítek (—) a (+). Maximální doba grilování je 60 minut.

6. Stiskněte tlačítko ◈.
Výsledek: Grilování se spustí. Po dokončeném grilování:
1) Čtyřikrát zazní zvukový signál.
2) Třikrát zazní signál připomínající ukončení vaření (jednou za minutu).
3) Znovu se zobrazí aktuální čas.



Topné těleso se během grilování zapíná a vypíná. Neznepokojujte se tím. Systém je zkonstruován tak, aby zabraňoval přehřátí trouby.

Při manipulaci s nádobím uvnitř trouby vždy používejte chňapky, protože nádobí je velmi horké.
Zkontrolujte, zda je topné těleso ve vodorovné poloze.

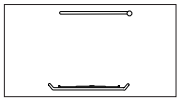
KOMBINACE MIKROVLNNÉHO OHŘEVU A GRILOVÁNÍ

Vaření pomocí mikrovlnného ohřevu můžete také kombinovat s grilem, čímž dosáhnete současně uvaření i opečení potravin.

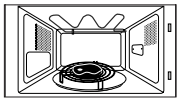
VŽDY používejte pouze nádobí vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě i pro pečení v normální troubě. Ideální jsou skleněné nebo keramické nádoby, protože jimi mohou mikrovlny rovnoměrně proniknout.

VŽDY používejte chňapky, protože nádobí je velmi horké.

1. Dbejte ne to, aby bylo topné těleso ve vodorovné poloze; další podrobnosti naleznete na straně 26.



2. Otevřete dvířka.
Položte pokrm na rošt a rošt položte na otočný talíř.
Zavřete dvířka.



3. Stiskněte tlačítko **kombinovaného režimu** (ᔓ).
Výsledek: Zobrazí se následující údaje:
ᔓ (mikrovlnný režim a režim grilování) 600 W (výstupní výkon)

Vhodný výkonový stupeň zvolte opakovaným tisknutím tlačítka **kombinovaného režimu** (ᔓ), dokud se nezobrazí požadovaný výkon.

Teplotu grilu nelze nastavit.

4. Nastavte potřebnou dobu vaření stisknutím tlačítek (—) a (+). Maximální doba vaření je 60 minut.

5. Stiskněte tlačítko ◈.
Výsledek: Zahájí se kombinované vaření. Po dokončeném grilování:
1) Čtyřikrát zazní zvukový signál.
2) Třikrát zazní signál připomínající ukončení vaření (jednou za minutu).
3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

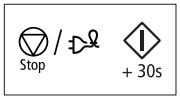
Maximální výkon při kombinaci mikrovlnného režimu a grilu je 600 W.

GS89F_XEO-03817B_CZ.indd 26 2010-11-11 2:06:39

VYPNUTÍ ZVUKOVÉHO SIGNÁLU

Zvukový signál lze kdykoli vypnout.

1. Stiskněte zároveň tlačítka ⏚ a ⏀ .

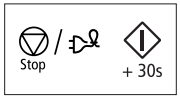


Výsledek:

- Zobrazí se následující údaj.

- Stisknutí tlačítek nyní nebude indikováno zvukovým signálem.

2. Zvukový signál lze opětovně zapnout současným stisknutím tlačítek ⏚ a ⏀.



Výsledek:

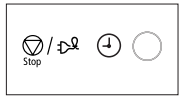
- Zobrazí se následující údaj.

- Trouba opět pracuje se zapnutou zvukovou signalizací.

BEZPEČNOSTNÍ ZÁMEK MIKROVLNNÉ TROUBY

Tato mikrovlnná trouba je vybavena speciálním programem pro bezpečnost dětí. Ten umožňuje troubu „uzamknout“ tak, aby ji nemohly náhodně spustit děti ani nikdo nekompetentní.
Troubu lze uzamknout kdykoli.

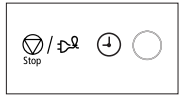
1. Stiskněte zároveň tlačítka ⏚ a 🕓 .



Výsledek:

- Trouba se zamkne (nelze volit žádné funkce).
- Na displeji se zobrazí „L“.

2. Troubu lze odemknout opět současným stisknutím tlačítek ⏚ a 🕓.



Výsledek: Poté můžete troubu normálně používat.

GS89F_XEO-03817B_CZ.indd 27 2010-11-11 2:06:40

POKYNY PRO VÝBĚR NÁDOBÍ

Aby se potraviny v mikrovlnném režimu uvařily či upekly, musejí jimi mikrovlny proniknout. Použité nádobí nesmí mikrovlny odrážet ani pohlcovat. Proto je třeba pečlivě volit nádobí. Je-li nádobí označeno jako vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě, nemusíte si dělat starosti. V následujícím seznamu jsou uvedeny různé typy nádobí a informace o tom, zda a jak se mají používat v mikrovlnné troubě.

Nádobí	Bezpečné pro vaření v mikr. troubě	Poznámky
Alobal	✓✗	Lze jej použít v malém množství k ochraně částí pokrmů před převařením. Při použití příliš velkého množství alobalu nebo v případě, že je alobal příliš blízko stěny trouby, může dojít ke vzniku elektrického oblouku.
Pečicí talíř	✓	Nepředehřívejte jej delší dobu než osm minut.
Čínský porcelán a keramika	✓	Porcelán, keramika, glazovaná keramika a kostní porcelán jsou obvykle vhodné, pokud nemají kovové zdobení.
Jednorázové nádobí z polyesterového kartonu	✓	V těchto miskách jsou baleny některé mražené potraviny.
Balení potravin rychlého občerstvení		
• Polystyrénové kelímky	✓	Lze je použít pro ohřívání pokrmů. Při přehřátí se polystyrén může roztavit.
• Papírové sáčky nebo noviny	✗	Mohou se vznítit.
• Recyklovaný papír nebo kovové lemy	✗	Může způsobit vznik elektrického oblouku.
Skleněné nádobí		
• Nádobí určené pro použití v troubě i k servírování	✓	Je možné použít, pokud nemá kovové zdobení.
• Křehké skleněné nádobí	✓	Lze je použít pro ohřívání pokrmů nebo tekutin. Tenké sklo může při náhlém zahřátí prasknout nebo se roztříštit.
• Zavařovací sklenice	✓	Je nutné sejmout víčko. Vhodné pouze pro ohřívání.
Kovové		
• Nádobí	✗	Může způsobit vznik elektrického oblouku nebo požár.
• Uzávěry sáčků do mrazničky	✗	
Papír		
• Talíře, kelímky a kuchyňské utěrky	✓	Pro krátkou dobu vaření a ohřívání. Také pro absorpci přebytečné vlhkosti.
• Recyklovaný papír	✗	Může způsobit vznik elektrického oblouku.
Plastové nádobí		
• Nádoby	✓	Zvláště pokud jde o termoplast odolný proti teplu. Některé plasty se při vysokých teplotách mohou zkroutit nebo ztratit barvu. Nepoužívejte melaminové plasty.
• Potravinová fólie	✓	Lze je použít k udržení vlhkosti. Nesmí se dotýkat potraviny. Při odstraňování fólie buďte opatrní, protože bude unikat horká pára.
• Sáčky do mrazničky	✓✗	Pouze jsou-li vhodné pro vaření nebo mikrovlnnou troubu. Nesmí být vzduchotěsné. V případě potřeby propíchněte vidličkou.
Voskový papír nebo papír odolný proti tukům	✓	Lze je použít k uchování vlhkosti a zabránění postříkání.

✓ **: Doporučeno**

✓✗ **: Provádějte opatrně**

✗ **: Nebezpečné**

GS89F_XEO-03817B_CZ.indd 28 2010-11-11 2:06:40

POKYNY PRO PŘÍPRAVU POKRMŮ

MIKROVLNY

Mikrovlnná energie proniká potravinami, protože ji přitahuje voda, tuk a cukr obsažené v potravinách. Energie je těmito látkami absorbována. Mikrovlny způsobují rychlý pohyb molekul v potravinách. Rychlý pohyb těchto molekul vytváří tření a výsledkem je uvaření potraviny.

VAŘENÍ

Nádobí pro vaření v mikrovlnné troubě:
Pro dosažení maximální účinnosti musí nádobí umožňovat průchod mikrovlnné energie. Mikrovlny se odrážejí od kovů, například od nerezové oceli, hliníku a mědi, ale dokáží proniknout keramikou, sklem, porcelánem a plasty a také papírem a dřevem. Z tohoto důvodu se pokrmy nikdy nesmějí vařit v kovových nádobách.

Potraviny vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě:
Pro vaření v mikrovlnné troubě je vhodná celá řada potravin, například čerstvá nebo mražená zelenina, ovoce, těstoviny, rýže, obiloviny, luštěniny, ryby a maso. V mikrovlnné troubě je možné připravovat i omáčky, pudink, polévky, pudinky vařené v páře, konzervy a čatní. Obecně řečeno je mikrovlnné vaření ideální pro všechny potraviny, které lze běžně připravit na varné desce. Například rozpouštění másla nebo čokolády (viz kapitola obsahující tipy, techniky a rady).

Zakrývání během vaření
Zakrytí pokrmu během vaření je velmi důležité, protože odpařená voda stoupá ve formě páry a přispívá tak k procesu vaření.
Pokrmy lze zakrýt několika způsoby, například keramickým talířem, plastovým víkem nebo potravinovou fólií.

Doby odstavení
Po skončení vaření je důležitá doba odstavení, aby se vyrovnala teplota v pokrmu.

Pokyny pro přípravu pokrmů z mražené zeleniny

Použijte vhodnou nádobu z ohnivzdorného skla s víkem. Vařte zakryté po minimální dobu - viz tabulka. Pokračujte ve vaření, dokud nedosáhnete požadovaného výsledku.
Zamíchejte dvakrát během vaření a jednou po skončení vaření. Sůl, bylinky nebo máslo přidejte po skončení vaření. Na dobu odstavení zakryjte.

Pokrm	Porce	Výkon	Doba (min.)	Doba odstavení (min.)	Pokyny
Špenát	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody.
Brokolice	300 g	600 W	9-10	2-3	Přidejte 30 ml (2 polévkovou lžíci) studené vody.
Hrášek	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody.
Zelené fazolky	300 g	600 W	8-9	2-3	Přidejte 30 ml (2 polévkovou lžíci) studené vody.
Míchaná zelenina (mrkev/hrášek/kukuřice)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody.
Míchaná zelenina (po čínsku)	300 g	600 W	8-9	2-3	Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody.

GS89F_XEO-03817B_CZ.indd 29 2010-11-11 2:06:40

Pokyny pro přípravu rýže a těstovin

Rýže: Použijte velkou skleněnou pyrexovou mísu s víkem - rýže při vaření zdvojnásobí svůj objem. Vařte zakryté. Po uplynutí doby vaření pokrm před odstavením zamíchejte a osolte nebo přidejte bylinky či máslo.
Poznámka: Rýže nemusí po uplynutí doby vaření absorbovat všechnu vodu.

Těstoviny: Použijte velkou skleněnou pyrexovou mísu. Přidejte vroucí vodu, špetku soli a dobře zamíchejte. Vařte nezakryté. Během vaření a po něm občas zamíchejte. Během doby odstavení zakryjte a poté důkladně sceďte.

Pokrm	Porce	Výkon	Doba (min.)	Doba odstavení (min.)	Pokyny
Bílá rýže (předvařená)	250 g	800 W	16-17	5	Přidejte 500 ml studené vody.
Hnědá rýže (předvařená)	250 g	800 W	21-22	5	Přidejte 500 ml studené vody.
Míchaná rýže (rýže + divoká rýže)	250 g	800 W	17-18	5	Přidejte 500 ml studené vody.
Míchané obiloviny (rýže + obiloviny)	250 g	800 W	18-19	5	Přidejte 400 ml studené vody.
Těstoviny	250 g	800 W	11-12	5	Přidejte 1000 ml teplé vody.

Pokyny pro přípravu pokrmů z čerstvé zeleniny

Použijte vhodnou nádobu z ohnivzdorného skla s víkem.
Přidejte 30 až 45 ml studené vody (2 až 3 pol. lžíce) na každých 250 g (pokud není doporučeno jiné množství vody - viz tabulka). Vařte zakryté po minimální dobu - viz tabulka. Pokračujte ve vaření, dokud nedosáhnete požadovaného výsledku. Během vaření a po něm jednou zamíchejte. Sůl, bylinky nebo máslo přidejte po skončení vaření.
Nádobu zakryjte a nechte 3 minuty odstát.

Tip: Čerstvou zeleninu nakrájejte na stejně velké kousky. Čím menší kousky budou, tím rychleji se uvaří.

Veškerá čerstvá zelenina by se měla vařit při plném mikrovlnném výkonu (800 W).

Pokrm	Porce	Doba (min.)	Doba odstavení (min.)	Pokyny
Brokolice	250 g 500 g	4-4½ 7-7½	3	Připravte stejně velké růžice. Stonky srovnejte směrem ke středu.
Růžičková kapusta	250 g	5½-6½	3	Přidejte 60-75 ml (5-6 polévkových lžic) vody.
Mrkev	250 g	4½-5	3	Mrkev nakrájejte na stejně velké plátky.
Květák	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Připravte stejně velké růžice. Velké růžice rozpulte. Stonky upravte směrem do středu.
Cuketa	250 g	3½-4	3	Cuketu nakrájejte na plátky. Přidejte 30 ml (2 polévkové lžíce) vody nebo oříšek másla. Vařte, dokud nezměkne.
Lilek	250 g	3½-4	3	Lilky nakrájejte na malé plátky a pokapejte je 1 lžící citrónové šťávy.
Pórek	250 g	4½-5	3	Pórek nakrájejte na silné proužky.
Žampióny	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Malé žampióny připravujte vcelku, větší nakrájené na plátky. Nepřidávejte vodu. Pokapejte citrónovou šťávou. Osolte a opepřete. Před podáváním sceďte.
Cibule	250 g	5½-6	3	Cibuli nakrájejte na plátky nebo na půlky. Přidejte pouze 15 ml (1 polévkovou lžíci) vody.
Paprika	250 g	4½-5	3	Papriku nakrájejte na malé plátky.
Brambory	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Oloupané brambory zvažte a nakrájejte je na půlky nebo čtvrtky podobné velikosti.
Řepa	250 g	5-5½	3	Řepu nakrájejte na kostičky.

GS89F_XEO-03817B_CZ.indd 30 2010-11-11 2:06:40

OHŘEV

Mikrovlnná trouba ohřeje pokrm ve zlomku času, který by byl potřeba k ohřátí v běžné troubě.
Výkonové stupně a doby ohřevu v následující tabulce použijte jako orientační pokyny. Při stanovení dob uvedených v tabulce byly uvažovány tekutiny o pokojové teplotě přibližně +18 až +20 °C nebo chlazené potraviny o teplotě přibližně +5 až +7 °C.

Uspořádání a zakrytí
Neohřívejte velké kusy, například kýtu. Mají sklon k převaření a vysušení ještě předtím, než se ohřeje jejich střed. Při ohřívání menších kousků dosáhnete lepšího výsledku.

Výkonové stupně a míchání
Některé potraviny lze ohřívat při nastavení na výkon 800 W, zatímco některé musejí být ohřívány při výkonu 600 W, 450 W nebo dokonce 300 W. Pokyny naleznete v tabulce. Obecně je lepší ohřívat potraviny a pokrmy při nastavení na nižší výkonový stupeň v případě, že je potravina křehká, je jí mnoho nebo je pravděpodobné, že se rychle zahřeje (například plněné koláčky).
Pro dosažení nejlepších výsledků ohřevu pokrm dobře míchejte anebo otáčejte. Je-li to možné, před podáváním znovu zamíchejte.
Při ohřívání tekutin a dětské výživy buďte zvláště opatrní. Abyste zabránili intenzivnímu varu a možnému opaření, je třeba míchat pokrm před ohříváním, během ohřívání i po něm. Během doby odstavení ponechte pokrm v mikrovlnné troubě. Doporučujeme do tekutin vkládat plastovou lžičku nebo skleněnou tyčinku. Vyhněte se přehřátí (a tedy znehodnocení) pokrmů a potravin.
Je lepší nastavit dobu vaření na nižší hodnotu a v případě potřeby ji prodloužit.

Doby ohřevu a odstavení
Při prvním ohřívání potraviny je pro pozdější potřebu vhodné poznamenat si dobu potřebnou k ohřátí.
Vždy se ujistěte, zda je ohřívaná potravina všude horká.
Po ohřevu ji krátce odstavte, aby se vyrovnala teplota.
Doporučená doba odstavení po ohřevu je 2 až 4 minuty, pokud není v tabulce doporučeno jinak.
Při ohřívání tekutin a dětské výživy buďte zvláště opatrní. Další informace jsou uvedeny také v kapitole popisující bezpečnostní opatření.

OHŘEV TEKUTIN

Vždy dodržujte dobu odstavení alespoň 20 sekund po vypnutí trouby, aby mohlo dojít k vyrovnání teploty. Při ohřívání pokrm v případě potřeby míchejte a VŽDY jej zamíchejte po ohřátí. Abyste zabránili intenzivnímu varu a možnému opaření, je třeba do nápojů vkládat plastovou lžičku nebo skleněnou tyčinku a nápoje míchat před ohříváním, během ohřívání a po něm.

OHŘEV DĚTSKÉ VÝŽIVY

DĚTSKÁ VÝŽIVA: Vylijte výživu do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Po ohřátí dobře zamíchejte!
Před podáváním nechte 2 až 3 minuty odstát. Znovu zamíchejte a zkontrolujte teplotu.
Doporučená teplota podávání: mezi 30 a 40 °C.
KOJENECKÉ MLÉKO: Nalijte mléko do sterilizované skleněné láhve. Ohřívejte nezakryté. Nikdy neohřívejte dětskou láhev s nasazenou savičkou, protože láhev by mohla při přehřátí explodovat. Před odstavením dobře protřepejte a před podáváním znovu protřepejte! Vždy zkontrolujte teplotu kojeneckého mléka nebo dětské výživy, než je dítěti podáte. Doporučená teplota podávání: cca 37 °C.
POZNÁMKA: Především dětskou výživu je třeba před podáváním pečlivě zkontrolovat, abyste předešli popáleninám.
Výkonové stupně a doby uvedené v následující tabulce použijte jako orientační pokyny pro ohřev.

GS89F_XEO-03817B_CZ.indd 31 2010-11-11 2:06:40

Ohřev dětské výživy a kojeneckého mléka

Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro ohřev.

Pokrm	Porce	Výkon	Čas	Doba odstavení (min.)	Pokyny
Dětská výživa (zelenina + maso)	190 g	600 W	30 s	2-3	Ohřívejte v hlubokém keramickém talíři. Vařte zakryté. Po skončení doby vaření zamíchejte. Nechte 2 až 3 minuty odstát. Před podáváním dobře zamíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu.
Dětská kaše (obilovina + mléko + ovoce)	190 g	600 W	20 s	2-3	Ohřívejte v hlubokém keramickém talíři. Vařte zakryté. Po skončení doby vaření zamíchejte. Nechte 2 až 3 minuty odstát. Před podáváním dobře zamíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu.
Kojenecké mléko	100 ml 200 ml	300 W	30-40 s 50 s až 1 min.	2-3	Dobře zamíchejte nebo protřepejte a nalijte do sterilizované skleněné láhve. Postavte do středu otočného talíře. Vařte nezakryté. Dobře protřepejte a nechte alespoň 3 minuty odstát. Před podáváním dobře protřepejte a pečlivě zkontrolujte teplotu.

Ohřev tekutin a potravin

Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro ohřev.

Pokrm	Porce	Výkon	Doba (min.)	Doba odstavení (min.)	Pokyny
Nápoje (káva, čaj a voda)	150 ml (1 šálek) 250 ml (1 hrnek)	800 W	1-1½ 1½-2	1-2	Nalijte do keramického šálku a ohřívejte nezakryté. Položte šálek / hrnek doprostřed otočného talíře. Během doby odstavení je ponechte v mikrovlnné troubě a dobře zamíchejte.
Polévka (chlazená)	250 g	800 W	3-3½	2-3	Nalijte polévku do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Po ohřátí dobře zamíchejte. Znovu zamíchejte před podáváním.
Dušený pokrm (chlazený)	350 g	600 W	5½-6½	2-3	Vložte dušený pokrm do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Během ohřevu občas zamíchejte a znovu zamíchejte před odstavením a poté před podáváním.
Těstoviny s omáčkou (chlazené)	350 g	600 W	4½-5½	3	Těstoviny (např. špagety nebo nudle) dejte na mělký keramický talíř. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Před podáváním zamíchejte.
Plněné těstoviny s omáčkou (chlazené)	350 g	600 W	5-6	3	Plněné těstoviny (např. ravioli, tortellini) dejte do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Během ohřevu občas zamíchejte a znovu zamíchejte před odstavením a poté před podáváním.
Pokrm na talíři (chlazený)	350 g	600 W	5½-6½	3	Pokrm tvořený 2-3 chlazenými složkami umístěte na keramickou misku. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby.

GS89F_XEO-03817B_CZ.indd 32 2010-11-11 2:06:41

RUČNÍ ROZMRAZOVÁNÍ

Mikrovlny představují vynikající způsob, jak rozmrazit zmražené potraviny. Mikrovlny mražené potraviny šetrně a v krátké době rozmrazí. To může být velmi výhodné například v případě, kdy se objeví nečekaní hosté.
Mražená drůbež musí být před vařením důkladně rozmražena. Odstraňte všechny kovové sponky a vyjměte veškeré obaly, aby mohla tekutina odtéci. Vložte mraženou potravinu do nádoby bez poklice. V polovině rozmrazování obraťte, sceďte všechny tekutiny a co nejdříve odstraňte všechny drůbky. Občas potravinu zkontrolujte a ujistěte se, že není zahřátá.
Pokud se menší a tenčí části mražené potraviny začnou zahřívat, je možné je během rozmrazování chránit zabalením do velmi malých proužků alobalu. Pokud by se drůbež začala na povrchu zahřívat, zastavte rozmrazování a nechte 20 minut odstát. Pak teprve pokračujte v rozmrazování.
Ryby, maso a drůbež nechte odstát, aby se mohlo rozmrazování dokončit. Doba odstavení pro úplné rozmrazení se liší podle množství potraviny. Údaje naleznete v následující tabulce.

Tip: Ploché potraviny se rozmrazují lépe než silné vrstvy a malá množství vyžadují kratší dobu rozmrazování. Myslete na tuto radu při zmrazování a rozmrazování potravin.

Při rozmrazování mražených potravin o teplotě -18 až -20 °C použijte pro orientaci tuto tabulku.

Všechny mražené potraviny by měly být rozmrazovány při rozmrazovacím výkonovém stupni (180 W).

Pokrm	Porce	Doba (min.)	Doba odstavení (min.)	Pokyny
Maso				
Mleté maso	250 g 500 g	6½-7½ 10-12	5-25	Maso položte na mělký keramický talíř. Tenčí okraje chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte!
Vepřové steaky	250 g	7½-8½		
Drůbež				
Kuřecí kousky	500 g (2 ks)	14½-15½	15-40	Nejprve položte kuřecí kousky kůží dolů, celé kuře položte prsíčky na mělký keramický talíř. Tenčí části, například konce stehen a křídla, chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte!
Celé kuře	900 g	28-30		
Ryby				
Rybí filety	250 g (2 ks) 400 g (4 ks)	6-7 12-13	5-15	Mraženou rybu položte doprostřed mělkého keramického talíře. Tenčí části zasuňte pod silnější části. Úzké konce ryby chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte!
Ovoce				
Bobulovité ovoce	250 g	6-7	5-10	Ovoce rozložte na mělkou kulatou skleněnou misku (o velkém průměru).
Chléb				
Veky (každá asi 50 g)	2 ks 4 ks	½-1 2-2½	5-20	Dalamánky uspořádejte do kruhu, chléb vodorovně na kuchyňský papír položený na střed otočného talíře. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte!
Toasty nebo sendviče	250 g	4 ½-5		
Dalamánky (pšeničná a žitná mouka)	500 g	8-10		

GS89F_XEO-03817B_CZ.indd 33 2010-11-11 2:06:41

GRILOVÁNÍ

Topné grilovací těleso je umístěno pod stropem prostoru trouby. Je v činnosti, když jsou zavřená dvířka a otočný talíř se otáčí. Otáčení talíře zajišťuje rovnoměrnější opečení potraviny. Předehřátím grilu po dobu 3-4 minut docílíte rychlejšího opečení potraviny.

Nádobí vhodné pro grilování:
Mělo by být ohnivzdorné a může obsahovat kov. Nepoužívejte žádný druh plastového nádobí, protože by se mohlo roztavit.

Potraviny vhodné ke grilování:
Kotlety, párky, steaky, hamburgery, plátky šunky a slaniny, tenké porce ryb, sendviče a všechny druhy toastů s oblohou.

Důležitá poznámka:
Vždy, když používáte pouze režim grilování, zkontrolujte, zda je topné grilovací těleso pod stropem ve vodorovné poloze, a nikoli ve svislé poloze na zadní stěně trouby. Nezapomeňte, že potraviny je nutné položit na vysoký rošt (pokud není v pokynech uvedeno jiné doporučení).

MIKROVLNNÝ OHŘEV + GRILOVÁNÍ

Tento režim vaření kombinuje vyzařované teplo grilu s rychlostí mikrovlnného vaření. Je v činnosti, jen když jsou zavřená dvířka a otočný talíř se otáčí. Díky otáčení otočného talíře se potravina rovnoměrně opeče. Tento model trouby nabízí tři kombinované režimy:
600 W + gril, 450 W + gril a 300 W + gril.

Nádobí pro vaření pomocí mikrovlnného ohřevu v kombinaci s grilováním:
Používejte nádobí, kterým mohou mikrovlny proniknout. Nádobí by mělo být ohnivzdorné. V kombinovaném režimu vaření nepoužívejte kovové nádobí. Nepoužívejte žádný druh plastového nádobí, protože by se mohlo roztavit.

Potraviny vhodné pro vaření pomocí mikrovlnného ohřevu v kombinaci s grilováním:
Mezi potraviny vhodné pro kombinovaný režim vaření patří všechny druhy vařených pokrmů, které je třeba ohřát a opéci (například zapékané těstoviny) a také potraviny vyžadující krátkou dobu pro opečení povrchu. Tento režim je také možné použít pro silné porce potravin, kterým prospívá opečený a křupavý povrch (například kuřecí kousky, které se v polovině doby vaření otočí). Podrobné informace naleznete v tabulce pro grilování.

Důležitá poznámka:
Vždy, když používáte kombinovaný režim (mikrovlnný ohřev + grilování), zkontrolujte, zda je topné grilovací těleso pod stropem ve vodorovné poloze, a nikoli ve svislé poloze na zadní stěně trouby. Potraviny je nutné položit na vysoký rošt (pokud není v pokynech uvedeno jiné doporučení). Jinak je třeba je položit přímo na otočný talíř. Pokyny si prosím vyhledejte v následující tabulce.
Pokud má být pokrm opečený z obou stran, je třeba jej otočit.

GS89F_XEO-03817B_CZ.indd 34 2010-11-11 2:06:41

Pokyny pro grilování mražených potravin

Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro grilování.

Čerstvé potraviny	Porce	Výkon	Doba opékání jedné strany (min.)	Doba opékání druhé strany (min.)	Pokyny
Veky (každá cca 50 g)	2 ks 4 ks	Mikrovlny + gril	300 W + gril 1-1½ 2-2½	Pouze gril 1-2 1-2	Uspořádejte dalamánky na roštu do kruhu. Grilujte dalamánky na druhé straně až dosáhnete požadované křupavosti. Nechte 2 až 5 minut odstát.
Bagety s oblohou (rajčata, sýr, šunka, žampióny)	250 až 300 g (2 ks)	450 W + gril	8-9	-	Položte 2 mražené bagety vedle sebe na rošt. Po grilování je nechte 2 až 3 minuty odstát.
Zapékání (zelenina nebo brambory)	400 g	450 W + gril	13-14	-	Vložte mražené suroviny do malé kulaté skleněné pyrexové mísy. Položte nádobu na rošt. Po uvaření nechte 2 až 3 minuty odstát.
Těstoviny (cannelloni, makaróny, lasagne)	400 g	Mikrovlnný ohřev + gril	600 W + gril 14-15	Pouze gril 2 až 3	Vložte zapékané těstoviny do malé skleněné pyrexové mísy. Položte nádobu přímo na otočný talíř. Po uvaření nechte 2 až 3 minuty odstát.
Kuřecí nugety	250 g	450 W + gril	5-5½	3-3½	Položte kuřecí nugety na rošt. Po uplynutí první poloviny doby vaření otočte.
Čipsy	250 g	450 W + gril	9-11	4-5	Rozložte čipsy rovnoměrně na pečicí papíru na rošt.

Pokyny pro přípravu čerstvých pokrmů

Předehřívejte gril 3 až 4 minuty pomocí funkce grilování.
Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro grilování.

Čerstvé potraviny	Porce	Výkon	Doba opékání jedné strany (min.)	Doba opékání druhé strany (min.)	Pokyny
Toastové plátky	4 ks (každý po 25 g)	Pouze grilování	4-5	4½-5½	Položte toastové plátky vedle sebe na rošt.
Dalamánky (již upečené)	2-4 kusy	Pouze gril	2-3	2-3	Nejprve položte dalamánky přímo na rošt do kruhu spodní stranou vzhůru.
Grilovaná rajčata	200 g (2 ks) 400 g (4 ks)	Mikrovlny + gril	300 W + gril 4½-5½ 7-8	Pouze gril 2 až 3	Rajčata rozkrojte na poloviny. Navrch položte sýr. Uspořádejte je do kruhu na mělkou nádobu z ohnivzdorného skla. Dejte nádobu na rošt.
Havajský toast (šunka, ananas, plátky sýra)	2 ks (300 g)	450 W + gril	3½-4	-	Nejprve opečte toastové plátky. Položte toasty s oblohou na rošt. Položte 2 toasty vedle sebe přímo na rošt. Nechte 2 až 3 minuty odstát.
Pečené brambory	250 g 500 g	600 W + gril	4 ½-5 ½ 8-9	-	Brambory rozkrojte na poloviny. Položte je do kruhu na rošt, stranou řezu ke grilu.

GS89F_XEO-03817B_CZ.indd 35 2010-11-11 2:06:41

Čerstvé potraviny	Porce	Výkon	Doba opékání jedné strany (min.)	Doba opékání druhé strany (min.)	Pokyny
Kuřecí kousky	450 až 500 g (2 ks)	300 W + gril	10-12	12-13	Kuřecí kousky potřete olejem a kořením. Položte je do kruhu na rošt, kostmi směrem do středu. Položte jeden kuřecí kousek doprostřed roštu. Nechte 2 až 3 minuty odstát.
Jehněčí/ hovězí steaky (střední)	400 g (4 ks)	Pouze gril	12-15	9-12	Potřete jehněčí plátky olejem a kořením. Položte je do kruhu na rošt. Po grilování je nechte 2 až 3 minuty odstát.
Vepřové steaky	250 g (2 ks)	Mikrovlny + gril	300 W + gril 7 až 8	Pouze gril 6 až 7	Potřete vepřové steaky olejem a kořením. Položte je do kruhu na rošt. Po grilování je nechte 2 až 3 minuty odstát.
Pečená jablka	1 jablko (asi 200 g) 2 jablka (asi 400 g)	300 W + gril	4-4½ 6-7	-	Vykrájejte jádřince a naplňte jablka hrozinkami a džemem. Ozdobte mandlovými plátky. Uspořádejte do kruhu na mělkou misku z ohnivzdorného skla. Položte nádobu přímo na otočný talíř.

SPECIÁLNÍ RADY

ROZPOUŠTĚNÍ MÁSLA

Vložte 50 g másla do malé hluboké skleněné nádoby. Zakryjte plastovým víkem.
Zahřívejte 30 až 40 sekund při výkonu 800 W, dokud se máslo nerozpustí.

ROZPOUŠTĚNÍ ČOKOLÁDY

Vložte 100 g čokolády do malé hluboké skleněné nádoby.
Zahřívejte 3 až 5 minut při výkonu 450 W, dokud se čokoláda nerozpustí.
Během rozpouštění jednou či dvakrát zamíchejte. Při vyjímání z trouby použijte chňapky!

ROZPOUŠTĚNÍ KRYSTALIZOVANÉHO MEDU

Vložte 20 g krystalizovaného medu do malé hluboké skleněné nádoby.
Zahřívejte 20 až 30 sekund při výkonu 300 W, dokud se med nerozpustí.

ROZPOUŠTĚNÍ ŽELATINY

Vložte suché plátky želatiny (10 g) na 5 minut do studené vody.
Odkapanou želatinu vložte do malé mísy z ohnivzdorného skla.
Zahřívejte po dobu 1 minuty při výkonu 300 W.
Po rozpuštění zamíchejte.

PŘÍPRAVA POLEVY (NA DORTY A KOLÁČE)

Smíchejte instantní polevu (asi 14 g) se 40 g cukru a 250 ml studené vody.
Vařte nezakryté v nádobě z ohnivzdorného skla po dobu 3½ až 4½ minuty při výkonu 800 W, až poleva/želatina zprůhlední. Během vaření dvakrát zamíchejte.

VAŘENÍ MARMELÁDY

Vložte 600 g ovoce (například směs bobulovitých plodů) do nádoby z ohnivzdorného skla s víkem. Přidejte 300 g cukru pro konzervaci a dobře zamíchejte.
Vařte nezakryté po dobu 10 až 12 minut při výkonu 800 W.
Během vaření několikrát zamíchejte. Vlijte přímo do malých zavařovacích sklenic se šroubovacím víčkem. Nechte odstát na víčku po dobu 5 minut.

GS89F_XEO-03817B_CZ.indd 36 2010-11-11 2:06:41

VAŘENÍ PUDINKU

Nasypte pudinkový prášek a cukr do mléka (500 ml) podle pokynů výrobce a dobře rozmíchejte. Použijte nádobu z ohnivzdorného skla vhodné velikosti s víkem. Vařte zakryté po dobu 6½ až 7½ minuty při výkonu 800 W.
Během vaření několikrát důkladně zamíchejte.

OPÉKÁNÍ MANDLOVÝCH PLÁTKŮ

Rovnoměrně rozprostřete 30 g plátků mandlí na středně velký keramický talíř.
Během opékání několikrát promíchejte, opékejte 3½ až 4½ minuty při výkonu 600 W.
Nechte v troubě 2 až 3 minuty odstát. Při vyjímání z trouby použijte chňapky!

ČIŠTĚNÍ MIKROVLNNÉ TROUBY

Následující součásti trouby by měly být pravidelně čištěny, aby nedošlo k usazení částeček potravin a tuků:

- Vnitřní a vnější povrchy
- Dvířka a těsnění dvířek
- otočný talíř a otočné kruhy.

VŽDY zajistěte, aby bylo těsnění dvířek čisté a dvířka se správně zavírala.

Pokud trouba nebude udržována v čistotě, může dojít k narušení povrchu. To by negativně ovlivnilo funkci přístroje a mohlo by vyústit i v nebezpečnou situaci.

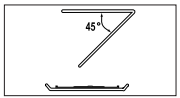
1. Vnější plochy očistěte měkkým hadříkem a teplou mýdlovou vodou. Opláchněte a osušte.
2. Skvrny nebo cákance na vnitřních površích nebo na otočném kruhu odstraňte hadříkem namočeným v mýdlové vodě. Opláchněte a osušte.
3. Ztvrdlé částečky potravin a nepříjemný zápach odstraníte takto: položte na otočný talíř šálek zředěné citrónové šťávy a deset minut zahřívejte na maximální výkon.
4. Kdykoli je třeba, můžete talíř mýt v myčce.

NELIJTE vodu do ventilačních otvorů. **NIKDY** nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo chemická rozpouštědla. Při čištění těsnění dvířek věnujte zvláštní pozornost tomu, aby se částečky:

- Nehromadily
- Nebránily správnému zavírání dvířek

Vyčistěte vnitřní prostor mikrovlnné trouby ihned po každém použití slabým roztokem čisticího prostředku. Před čištěním však nechte troubu vychladnout, aby nedošlo ke zranění.

Pro pohodlnější čištění horní vnitřní části trouby je vhodné otočit topné těleso o 45 ° dolů a vyčistit je.



GS89F_XEO-03817B_CZ.indd 37 2010-11-11 2:06:41

SKLADOVÁNÍ A OPRAVY MIKROVLNNÉ TROUBY

Při skladování trouby nebo jejím odevzdání do servisu je třeba dodržet několik jednoduchých bezpečnostních opatření.
Trouba se nesmí používat v případě, že jsou poškozena dvířka nebo těsnění dvířek:

- Prasklý závěs
- Poškozené těsnění
- Zkroucený nebo prohnutý plášť trouby

Opravu smí provádět pouze kvalifikovaný technik zaměřený na opravy mikrovlnných trub.

NIKDY nesnímejte vnější plášť trouby. Má-li trouba poruchu a je třeba ji opravit nebo máte pochybnosti o jejím stavu:

- Odpojte ji z elektrické zásuvky
- Obraťte se na nejbližší poprodejní servisní středisko

Chcete-li troubu dočasně uskladnit, zvolte suché a bezprašné místo.
Důvod: Prach a vlhkost mohou negativně ovlivnit funkční součásti trouby.

Tato mikrovlnná trouba není určena pro komerční využití.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Společnost SAMSUNG se stále snaží vylepšovat své výrobky. Jak technické údaje, tak tyto pokyny pro uživatele proto mohou být změněny bez předchozího upozornění.
V souladu s obecným předpisem 2/1984 (III.10) BKM-IpM jako distributor potvrzujeme, že trouby Samsung GS89F / GS89F-SP odpovídají níže uvedeným technologickým parametrům.

Model	**GS89F / GS89F-SP**
Zdroj napájení	230V ~ 50 Hz
Spotřeba energie	
Mikrovlnný režim	1200 W
Grilování	1100 W
Kombinovaný režim	2300 W
Výstupní výkon	100 W / 800 W (IEC-705)
Provozní frekvence	2 450 MHz
Magnetron	OM75P (31)
Metoda chlazení	Motor chladicího ventilátoru
Rozměry (Š × V × H)	
Vnější	489 x 275 x 390 mm
Vnitřní prostor trouby	330 x 211 x 324 mm
Objem	23 litrů
Hmotnost	
Čistá	Přibližně 13,5 kg
Úroveň hluku	42 dBA

GS89F_XEO-03817B_CZ.indd 38 2010-11-11 2:06:41

POZNÁMKA

Czech Republic

Správná likvidace výrobku
(Elektrický a elektronický odpad)

Toto označení na výrobku, jeho příslušenství nebo dokumentaci znamená, že výrobek a jeho elektronické příslušenství (například nabíječku, náhlavní sadu, USB kabel) je po skončení životnosti zakázáno likvidovat jako běžný komunální odpad. Možným negativním dopadům na životní prostředí nebo lidské zdraví způsobeným nekontrolovanou likvidací zabráníte oddělením zmíněných produktů od ostatních typů odpadu a jejich zodpovědnou recyklací za účelem udržitelného využívání druhotných surovin.

Uživatelé z řad domácností by si měli od prodejce, u něhož produkt zakoupili, nebo u příslušného městského úřadu vyžádat informace, kde a jak mohou tyto výrobky odevzdat k bezpečné ekologické recyklaci.

Podnikoví uživatelé by měli kontaktovat dodavatele a zkontrolovat všechny podmínky kupní smlouvy. Tento výrobek a jeho elektronické příslušenství nesmí být likvidován spolu s ostatním průmyslovým odpadem.

POZNÁMKA

GS89F_XEO-03817B_CZ.indd 39 2010-11-11 2:06:42

DOTAZY NEBO POZNÁMKY

ZEMĚ	ZAVOLEJTE NÁM	NEBO NÁS NAVŠTIVTE NA WEBU
ALBANIA	42 27 5755	www.samsung.com
BOSNIA	05 133 1999	
BULGARIA	07001 33 11	
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-7864)	
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG(726-7864)	
KOSOVO	+381 0113216899	
MACEDONIA	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
POLAND	0 801 1SAMSUNG(172678) 022-607-93-33	
RUMANIA	08010 SAMSUNG (08010 726 7864) only from landline, local network Romtelecom - local tariff / 021 206 01 10 for landline and mobile, normal tariff	
SERBIA	0700 Samsung (0700 726 7864)	
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG(726-7864)	
LITHUANIA	8-800-77777	
LATVIA	8000-7267	
ESTONIA	800-7267	

Kód č.: DE68-03817B-01

GS89F / GS89F-SP

Microwave Oven

Owner's Instructions & Cooking Guide

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.
Please register your product at

www.samsung.com/register

CE

The data concerning cooking and baking are informative. The product is for household use. Guarantee commitments are ceased if the appliance is used on purposes other than household e.g. on industry, catering trade or trade activities.

Planet First 100% Recycled Paper

This manual is made with 100% recycled paper.

SAMSUNG

GS89F_XEO-03817B_EN.indd 1 2010-11-11 2:12:26

ENGLISH

CONTENTS

Quick look-up guide 2
Oven 3
Control panel 4
Accessories 5
Using this instruction booklet 6
Safety information 6
Installing your microwave oven 13
Setting the time 13
What to do if you are in doubt or have a problem 14
Cooking/Reheating 14
Power levels 15
Adjusting the cooking time 15
Stopping the cooking 15
Setting the energy save mode 15
Using the steam cleaning (only GS89F) 16
Using the auto reheat feature 17
Auto reheat settings 17
Using the auto power defrost feature 18
Auto power defrost settings 18
Using the sensor cook feature 19
Sensor cook settings 19
Using the auto steam cook function (only GS89F-SP) 21
Auto steam cook settings 21
Manual steam cook settings 22
Using the auto crusty cook function 23
Auto crusty cook settings 23
Using the manual crusty cook function 24
Manual crusty cook settings 24
Choosing the heating element position 25
Choosing the accessories 25
Grilling 26
Combining microwaves and the grill 26
Switching the beeper off 27
Safety-locking your microwave oven 27
Cookware guide 28
Cooking guide 29
Cleaning your microwave oven 37
Storing and repairing your microwave oven 37
Technical specifications 38

QUICK LOOK-UP GUIDE

If you want to cook some food

1. Place the food in the oven.
Select the power level by pressing the button one or more times.

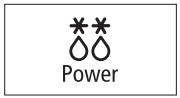
2. Set the cooking time by Pressing the (—) and (+) buttons as required.

3. Press the ◇ button.

Result : Cooking starts. The oven beeps four times when cooking is over.

If you want to auto power defrost some food

1. Place the frozen food in the oven.
Select the type of food that you are cooking by pressing the **Power Defrost** (❄❄) button one or more times.

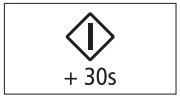


2. Select the food weight by pressing the (—) and (+) buttons.

3. Press the ◇ button.

If you want to add extra 30 seconds

Leave the food in the oven.
Press **+30s** one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.



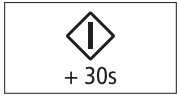
GS89F_XEO-03817B_EN.indd 2 2010-11-11 2:12:28

If you want to grill some food

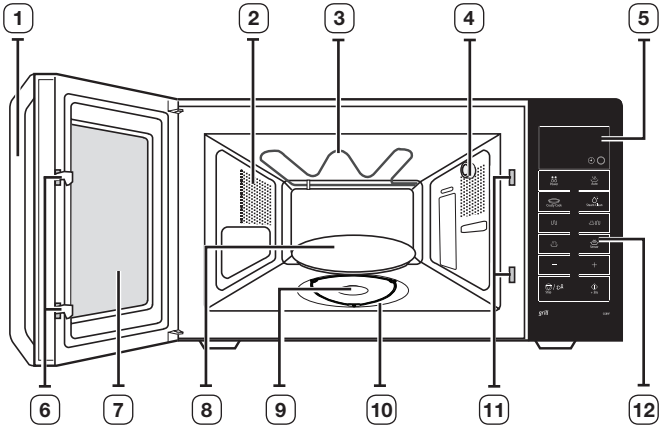
1. Press the ⏦ button.

2. Set the cooking time by pressing the (—) and (+) buttons.

3. Press the ⏀ button.



OVEN

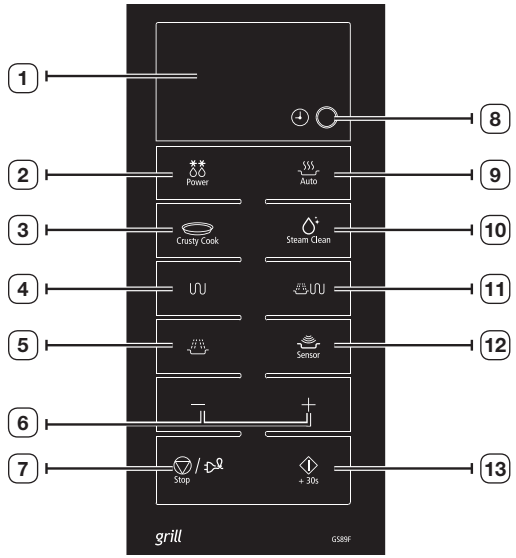


1. DOOR HANDLE
2. VENTILATION HOLES
3. GRILL
4. LIGHT
5. DISPLAY
6. DOOR LATCHES
7. DOOR
8. TURNTABLE
9. COUPLER
10. ROLLER RING
11. SAFETY INTERLOCK HOLES
12. CONTROL PANEL

GS89F_XEO-03817B_EN.indd 3 2010-11-11 2:12:28

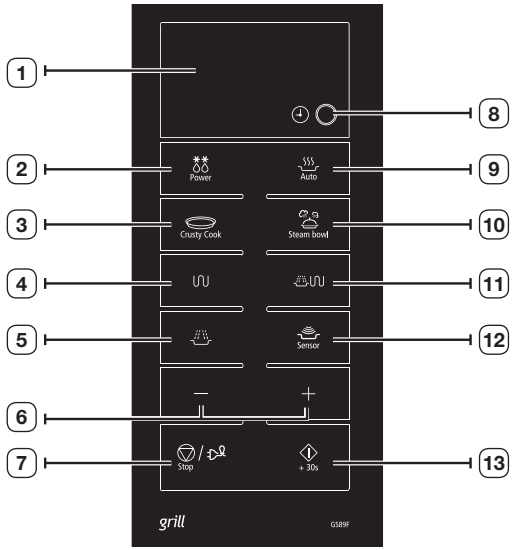
CONTROL PANEL

MODEL : GS89F



1. DISPLAY
2. AUTO POWER DEFROST BUTTON
3. CRUSTY COOK FEATURE BUTTON
4. GRILL MODE SELECTION
5. MICROWAVE/ POWER LEVEL MODE SELECTION
6. UP (+) / DOWN (—) BUTTON (Cook time, Weight and serving size)
7. STOP / ENERGY SAVE BUTTON
8. CLOCK SETTING
9. AUTO REHEAT SELECTION
10. STEAM CLEAN BUTTON
11. COMBI MODE SELECTION
12. COMBI MODE SELECTION
13. START BUTTON

MODEL : GS89F-SP



1. DISPLAY
2. AUTO POWER DEFROST BUTTON
3. CRUSTY COOK FEATURE BUTTON
4. GRILL MODE SELECTION
5. MICROWAVE/ POWER LEVEL MODE SELECTION
6. UP (+) / DOWN (—) BUTTON (Cook time, Weight and serving size)
7. STOP / ENERGY SAVE BUTTON
8. STEAM BUTTON
9. AUTO REHEAT SELECTION
10. AUTO STEAM COOK BUTTON
11. COMBI MODE SELECTION
12. COMBI MODE SELECTION
13. START BUTTON

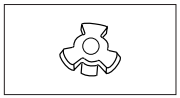
GS89F_XEO-03817B_EN.indd 4 2010-11-11 2:12:29

ACCESSORIES

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.

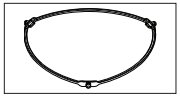
1. **Coupler**, already placed over the motor shaft in the base of the oven.

   Purpose : The coupler rotates the turntable.



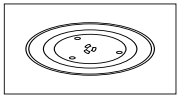
2. **Roller ring,** to be placed in the centre of the oven.

   Purpose : The roller ring supports the turntable.



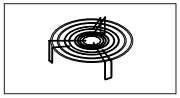
3. **Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.

   Purpose : The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



4. **Metal rack,** to be placed on the turntable.

   Purpose : The metal rack can be used in grill and combination cooking.

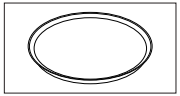


5. **Clean Water Bowl** see page 16. (only GS89F)

   Purpose : The water bowl can be used to clean.

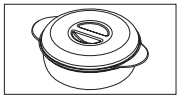
6. **Crusty plate,** see page 23 to 25.

   Purpose : The crusty plate when using auto crusty cook function or manual crusty cook function.



7. **Steam cooker,** see page 21 to 22. (only GS89F-SP)

   Purpose : The plastic steam cooker when using power steam function.



DO NOT operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

DO NOT operate the **Grill** (⋒) and **Combi** (♨⋒) mode with Steam cooker.

Operation Mode	MW (♨)	GRILL (⋒)	COMBI (♨⋒)
(Steam cooker)	O	X	X

GS89F_XEO-03817B_EN.indd 5 2010-11-11 2:12:30

USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain much valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips

Inside the cover you will find a quick look-up guide explaining four basic cooking operations:

- Cooking food
- Auto Power Defrosting of food
- Grilling food
- Adding extra cooking time

At the front of the booklet you will find illustrations of the oven, and more importantly the control panel, so that you can find the buttons more easily.

SAFETY INFORMATION

- Before operating the appliance, please read this manual thoroughly and retain it at a safe place near the appliance for your future reference.
- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service center or find help and information online at www.samsung.com.

Important safety symbols and precautions.

The following symbols are used in the text of this Owner's Manual:

⚠ WARNING	Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.
⚠ CAUTION	Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.
⚠ CAUTION	To reduce the risk of fire, explosion, electric shock, or personal injury when using your microwave oven, follow these basic safety precaution.

	Do NOT attempt.
	Do NOT disassemble.
	Do NOT touch.
	Follow directions explicitly.
	Unplug the power plug from the wall socket.
	Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
	Call the service center for help.
	Note
	Important

GS89F_XEO-03817B_EN.indd 6 2010-11-11 2:12:31

WARNING Severe warning signs for installation

The installation of this appliance must be performed by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. Please see the section “Installing your Microwave Oven”.

Plug the power cord into the proper wall socket or higher and use the socket for this appliance only. Plug the power plug into the wall socket firmly. In addition, do not use an extension cord.

- Failure to do so and sharing a wall socket with other appliances using a power strip or extending the power cord may result in electric shock or fire.
- Do not use an electric transformer. It may result in electric shock or fire.

The installation of this appliance must be performed by a qualified technician or service company.

- Failing to do so may result in electric shock, fire, an explosion, problems with the product, or injury.

The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

Do not install this appliance near a heater, inflammable material.
Do not install this appliance in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water (rain drops).
Do not install this appliance in a location where gas may leak.

- This may result in electric shock or fire.

The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.

This appliance must be properly grounded.
Do not ground the appliance to a gas pipe, plastic water pipe, or telephone line.

- This may result in electric shock, fire, an explosion, or problems with the product.
- Never plug the power cord into a socket that is not grounded correctly and make sure that it is in accordance with local and national codes.

CAUTION Caution signs for installation

This appliance should be positioned in such a way that it is accessible to the power plug.

- Failure to do so may result in electric shock or fire due to electric leakage.

Install your appliance on a level and hard floor that can support its weight.

- Failure to do so may result in abnormal vibrations, noise, or problems with the product.

Install the appliance while maintaining the proper distance from the wall.

- Failure to do so may result in fire due to overheating.

The minimum height of free space necessary above the top surface of the oven.

WARNING Severe warning signs for electric

Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.

- Unplug the power plug and clean it with a dry cloth.
- Failure to do so may result in electric shock or fire.

Plug the power plug into the wall socket in the right direction so that the cord runs towards the floor.

- If you plug the power plug into the socket in the opposite direction, the electric wires within the cable may be damaged and this may result in electric shock or fire.

Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket.

- This may result in electric shock or fire.

GS89F_XEO-03817B_EN.indd 7 2010-11-11 2:12:32

Do not pull or excessively bend the power cord.
Do not twist or tie the power cord.
Do not hook the power cord over a metal object, place a heavy object on the power cord, insert the power cord between objects, or push the power cord into the space behind the appliance.

- This may result in electric shock or fire.

Do not pull the power cord, when unplugging the power plug.

- Unplug the power plug by holding the plug.
- Failure to do so may result in electric shock or fire.

When the appliance or the cord is damaged, contact your nearest service centre.

CAUTION Caution signs for electric

Unplug the power plug when the appliance is not being used for long periods of time or during a thunder/lightning storm.

- Failure to do so may result in electric shock or fire.

WARNING Severe warning signs for using

In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug. Do not touch the appliance or power cord.

- Do not use a ventilating fan.
- A spark may result in an explosion or fire.

Take care that the door, heater or any of the other parts do not come into contact with the body while cooking or just after cooking.

- Failure to do so may result in burns.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

When moving heating elements, make sure to use the equipment designed to move heating element while wearing safety gloves provided with the product, and see if temperature drops sufficiently (at least 10 minutes after grill or combination cooking operation) after operation.

ALWAYS use oven gloves when removing a dish from the oven to avoid unintentional burn.

Stand at arms length from the oven when opening the door.
Reason : The hot air or steam released may cause scalding.

Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions:

- Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
- Cover with a clean, dry dressing.
- Do not apply any creams, oils or lotions.
- Contact a doctor

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode even after microwave heating has ended.

WARNING : The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

WARNING : Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

WARNING : When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

GS89F_XEO-03817B_EN.indd 8 2010-11-11 2:12:32

Appliance is not to be used by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction.

WARNING : Accessible parts may become hot during use. To avoid burns young children should be kept away.

WARNING : Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

Do not touch the power plug with wet hands.

- This may result in electric shock.

Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.

- Plugging the power plug into the wall socket again may cause a spark and result in electric shock or fire.

Keep all packaging materials well out of the reach of children, as packaging materials can be dangerous to children.

- If a child places a bag over its head, it may result in suffocation.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

- Failing to do so may result in electric shock, burns or injury.

Never use this appliance for purposes other than cooking.

- Failure to do so may result in fire.

Open sealed containers (baby bottles, milk bottles, etc.) and make a hole in food items such as shells or nuts (eggs, chestnuts, etc) with a knife, before cooking them.

- Failure to do so may result in burns or injury due to the item bursting.

Do not touch the inside of the appliance immediately after cooking, because the inside of the appliance is hot after being heated for a long time or heating a small amount of food.

- Failure to do so may result in burns.

Do not use aluminium foil, metal objects (such as containers, forks, etc.) or containers with golden or silver trims.

- This may result in sparks or fire.

Never heat plastic or paper containers and do not use them with the oven function.

- Failure to do so may result in fire.

Take care that food does not come into contact with the heater when cooking food with the oven.

- This may result in fire.

Do not over-heat food.

- This may result in fire.

Do not heat food wrapped in paper such as magazines or newspaper.

- This may result in fire.

Do not use or place inflammable sprays or objects near the oven.

- This may result in fire or an explosion.

Do not open the door when the food in the cooking compartment is burning.

- If you open the door, an inflow of oxygen occurs and this may result in fire.

Do not insert fingers, foreign substances or metal objects such as pins or needles into the inlet, outlet and holes. If foreign substances are inserted into any of these holes, unplug the power plug from the wall socket and contact your product provider or nearest service centre.

- Failure to do so may result in electric shock or injury.

NEVER fill the container to the top and choose a container that is wider at the top than at the bottom to prevent the liquid from boiling over. Bottles with narrow necks may also explode if overheated.

NEVER heat a babys bottle with the teat on, as the bottle may explode if overheated.

DO NOT touch heating elements or interior oven walls until the oven be cooled down.

GS89F_XEO-03817B_EN.indd 9 2010-11-11 2:12:32

Do not immerse the power cable or plug in water and keep the power cable away from heated surfaces.

Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug.

DO NOT operate the microwave oven when it is empty. The power will be cut off automatically for safety. You can operate normally after letting it stand for over 30 minutes. It is best to leave a glass of water inside the oven at all times. The water will absorb the microwaves energy if the oven accidently started.

WARNING : If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

WARNING : Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

If the appliance is flooded cut the power immediately and please contact your nearest service centre.

- Failure to do so may result in electric shock or fire.

If the appliance generates a strange noise, a burning smell or smoke, unplug the power plug immediately and contact your nearest service centre.

- Failure to do so may result in electric shock or fire.

Do not attempt to repair, disassemble, or modify the appliance yourself.

- Since a high voltage current enters the product chassis, it may result in electric shock or fire.
- You may be exposed to electromagnetic waves.
- When repairing the appliance is required, contact your nearest service centre.

WARNING : It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.

- Failure to do so may result in electric shock or fire.

If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames;

CAUTION Caution signs for using

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags.
Reason : Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.

When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition;

Small amounts of food require shorter cooking or heating time.
If normal times are allowed they may overheat and burn.

You may notice a Clicking sound during operation (especially when the oven is defrosting).
Reason : This sound is normal when the electrical power output is changing.

Young children should NEVER be allowed to use or play with the microwave oven. Nor should they be left unattended near the microwave oven when it is in use. Items of interest to children should not be stored or hidden just above the oven.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Take care as beverages or food may be very hot after heating.

- Especially when feeding a child, check that it has cooled sufficiently.

Take care when heating liquids such as water or other beverages.

- Make sure to stir during or after cooking.
- Avoid using a slippery container with a narrow neck.
- Remove the container at least 30 seconds after heating.
- Failing to do so may result in an abrupt overflow of the contents and cause burns.

GS89F_XEO-03817B_EN.indd 10 2010-11-11 2:12:32

Do not hold food or any part there of during or immediately after cooking.

- Use cooking gloves because it may be very hot and you could burn yourself.
- If you pull the ceramic dish or well-being multi-purpose pan forwards, food may spill and this may result in burns.

When the surface is cracked, turn the power switch of the appliance off.

- Failure to do so may result in electric shock.

Do not scratch the glass of the oven door with a sharp object.

- This may result in the glass being damaged or broken.

Do not stand on top of the appliance or place objects (such as laundry, oven cover, lighted candles, lighted cigarettes, dishes, chemicals, metal objects, etc.) on the appliance.

- Items, such as a cloth, may be caught in the door.
- This may result in electric shock, fire, problems with the product, or injury.

Do not operate the appliance with wet hands.

- This may result in electric shock.

Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the appliance.

- As well as being harmful to humans, it may also result in electric shock, fire or problems with the product.

Do not apply excessive pressure or impact to the door or to the inside of the appliance.

- This may result in deformation to the product or injury due to electric wave leakage.
- Hanging onto the door may result in the product falling and causing injury.
- If the door is damaged, do not use the appliance and contact your nearest service centre.

Do not place the appliance over a fragile object such as a sink or glass object.

- This may result in damage to the sink or glass object.

Use the appliance only after closing the door.

- If you use the appliance when it is contaminated by foreign substances such as food waste, it may result in problems with the appliance.

Take care when removing the wrapping from food that has just been taken out of the appliance.

- If the food is hot, hot steam may be emitted abruptly when removing the wrapping and you may burn yourself.

Do not unplug the appliance by pulling at the power cord, always grip plug firmly and pull straight out from the outlet.

- Damage to the cord may cause short-circuit, fire and/or electric shock.

Do not put your face or body close to the appliance while cooking or when opening the door just after cooking.

- Take care that children do not come close to the appliance.
- Failure to do so may result in burns from the heat.

Do not place food or heavy objects over the door when opening the door.

- The food or object may fall and this may result in burns or injury.

Do not abruptly cool the door, the inside of the appliance, or the dish by pouring water over it during or just after cooking.

- This may result in damage to the appliance. The steam or water spray may result in burns or injury.

Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

GS89F_XEO-03817B_EN.indd 11 2010-11-11 2:12:33

WARNING Severe warning signs for cleaning

Do not clean the appliance by spraying water directly onto it.
Do not use benzene, thinner or alcohol to clean the appliance.

- This may result in discoloration, deformation, damage, electric shock or fire.

Before cleaning or performing maintenance, unplug the appliance from the wall socket and remove food waste from the door and cooking compartment.

- Failure to do so may result in electric shock or fire.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.

For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.

During cleaning conditions the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away. (cleaning model only)

Excess spillage must be removed before cleaning and shall specify which utensils can be left in the oven during cleaning. (cleaning model only)

CAUTION Caution signs for cleaning

The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

Take care not to hurt yourself when cleaning the appliance (external/internal).

- You may hurt yourself on the sharp edges of the appliance.

Do not clean the appliance with a steam cleaner.

- This may result in corrosion.

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do not place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do not operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:
(1) Door (bent)
(2) Door hinges (broken or loose)
(3) Door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

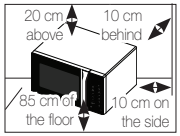
This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.
For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

GS89F_XEO-03817B_EN.indd 12 2010-11-11 2:12:33

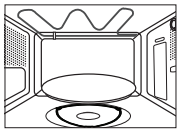
INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85cm above the floor. The surface should be strong enough to safety bear the weight of the oven.

1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.



2. Remove all packing materials inside the oven. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely.



3. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
For your personal safety, plug the cable into a 3-pin, 230 Volt, 50 Hz, AC earthed socket. If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by a special cable.

Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

SETTING THE TIME

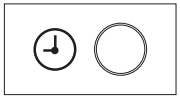
Your microwave oven has an inbuilt clock. When power is supplied, ":0", "88:88" or "12:00" is automatically displayed on the display.
Please set the current time. The time can be displayed in either the 24- hour or 12-hour notation. You must set the clock:

- When you first install your microwave oven
- After a power failure

Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.

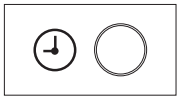
1.

To display the time in the...	**Then press the ⏲ button...**
24-hour notation	Once
12-hour notation	Twice



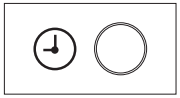
2. Press the (—) and (+) buttons to set the hour.

3. Press the ⏲ button.



4. Press the (—) and (+) buttons to set the minute.

5. Press the ⏲ button.



ENGLISH

GS89F_XEO-03817B_EN.indd 13 2010-11-11 2:12:34

WHAT TO DO IF YOU ARE IN DOUBT OR HAVE A PROBLEM

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

This is normal.

- Condensation inside the oven
- Air flow around the door and outer casing.
- Light reflection around the door and outer casing.
- Steam escaping from around the door or vents.

The oven does not start when you press the ◇ button.

- Is the door completely closed?

The food is not cooked at all.

- Have you set the timer correctly and/or pressed the ◇ button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

The food is either overcooked or undercooked.

- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

Sparking and cracking occur inside the oven (arcing).

- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminium foil too close to the inside walls?

The oven causes interference with radios or televisions.

- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal.To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset.To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, contact your local dealer or SAMSUNG after-sales service.

COOKING/REHEATING

The following procedure explains how to cook or reheat food.
Always check your cooking settings before leaving the oven unattended.
First, place the food in the centre of the turntable. Then, close the door

1. Press the button.

Result : The 800 W (maximum cooking power) indications are displayed:
Select the appropriate power level by pressing the button again until the corresponding wattage is displayed. Refer to the power level table.

2. Set the cooking time by Pressing the (—) and (+) buttons as required.

3. Press the ◇ button.

Result : The oven light comes on and the turntable starts rotating.

1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times(once every minute).
3) The current time is displayed again.

Never switch the microwave oven on when it is empty.

If you wish to heat a dish for a short period of time at maximum power (800 W), simply press the **+30s** button once for each 30 seconds of cooking time. The oven starts immediately.

GS89F_XEO-03817B_EN.indd 14 2010-11-11 2:12:34

POWER LEVELS

You can choose among the power levels below.

Power level	Output	
	MWO	GRILL
HIGH	800 W	-
MEDIUM HIGH	600 W	-
MEDIUM	450 W	-
MEDIUM LOW	300 W	-
DEFROST	180 W	-
LOW/KEEP WARM	100 W	-
GRILL	-	1100 W
COMBI I	600 W	1100 W
COMBI II	450 W	1100 W
COMBI III	300 W	1100 W

If you select higher power level, the cooking time must be decreased.

If you select lower power level, the cooking time must be increased.

ADJUSTING THE COOKING TIME

You can increase the cooking time by pressing the +30s button once for each 30 seconds to be added.

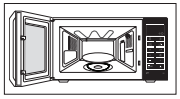
Press the **+30s** button once for each 30 seconds to be added.

STOPPING THE COOKING

You can stop cooking at any time to check the food.

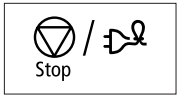
1. To stop temporarily;
Open the door.

Result : Cooking stops. To resume cooking, close the door and press ◇ again.



2. To stop completely;
Press the ▽ button.

Result : The cooking stops.

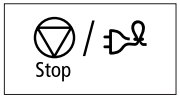


You can also cancel any setting before starting by simply pressing **Stop** (▽).

SETTING THE ENERGY SAVE MODE

The oven has an energy save mode. This facility saves electricity when the oven is not in use.

- The oven will default to energy save mode after 5 minutes if not used. While in energy save mode, the display is blank and the oven cannot used.
- To remove energy save mode, open the door and then display shows “0”. The oven is ready for use.
- If you want to use energy save mode, press the **Energy Save** button.



ENGLISH

GS89F_XEO-03817B_EN.indd 15 2010-11-11 2:12:35

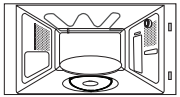
USING THE STEAM CLEANING (ONLY GS89F)

The steam provided by steam clean system will soak the cavity surface. After using steam clean function, you can easily clean the cavity of oven.

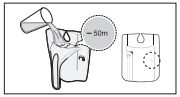
Use this function only after the oven has completely cooled. (Room temperature)

Use normal water only,and no distilled water.

1. Open the Door.

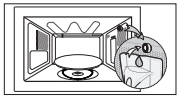


2. Fill with water following guide line (water level) outside the water bowl. (The line is about 50ml.)



More than 50 ml water may cause a leak at the back through the hole. Ensure that it is not more than 50 ml.

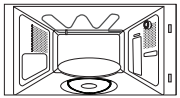
3. Insert water bowl into upper water bowl holder on the right wall of cooking chamber.



4. Close the door.

5. Press the **Steam Clean** ( ) button.
It can be seen **MISTY** during steam cleaning. but it is not a defect **BUT STEAM SHIELDS THE** light **INSIDE.**

6. Open the Door.



7. Please clean cavity of oven with dried dishtowel. Remove the turntable and only under rack with kitchen paper.

⚠ Water Bowl only can be use during "**Steam Clean**" mode.

When cooking non-liquid items, remove water bowl because It will damage and cause fire to the microwave oven.

GS89F_XEO-03817B_EN.indd 16 2010-11-11 2:12:36

USING THE AUTO REHEAT FEATURE

The Auto Reheat feature has four pre-programmed cooking time.
You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the number of servings by pressing the (—) and (+) buttons.
First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Auto Reheat** (≋) button once or more times.

2. Select the size of the serving by pressing the (—) and (+) buttons.
(Refer to the table on the side.)

3. Press the ◇ button.

Result : Cooking starts. When it has finished.

1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Use only recipients that are microwave-safe.

AUTO REHEAT SETTINGS

The following table presents the various Auto Reheat Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.

Code/Food	Portion	Standing time	Recommendations
1. Ready Meal (Chilled)	300-350 g 400-450 g	3 min.	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta).
2. Soup/Sauce (Chilled)	200-250 g 300-350 g 400-450 g	3 min.	Pour the soup/sauce into a deep ceramic soup plate or bowl. Cover during heating and standing time. Stir before and after standing time.
3. Drinks (Coffee, milk, tea, water with room temperature)	150 ml (1 cup) 250 ml (1 mug)	1-2 min.	Pour into a ceramic cup (150 ml) or mug (250 ml) and place in the centre of turntable. Reheat uncovered. Stir carefully before and after standing time. Be careful while taking the cups out (see safety instructions for liquids).
4. Pasta Gratin (Frozen)	200 g 400 g	3 min.	Put the frozen pasta gratin into a suitable sized glass pyrex dish. Put the dish on the rack. This programme is suitable for frozen pasta geatin such as lasagne, cannelloni or macaroni.

ENGLISH

GS89F_XEO-03817B_EN.indd 17 2010-11-11 2:12:37

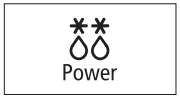
USING THE AUTO POWER DEFROST FEATURE

The Auto power Defrost feature enables you to defrost meat, poultry, fish and Bread Cake. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

Use only dishes that are microwave-safe.

First, place the frozen food in the centre of the turntable and close the door.

1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Power Defrost** (✻✻ / ◊◊) button one or more times. (Refer to the table on the side)



2. Select the food weight by pressing the (—) and (+) buttons.
It is possible to set up to a maximum of 1500 g

3. Press the ◊ button.

Result :

- Defrosting begins.
- The oven beeps half way through defrosting to remind you to turn the food over.
- Press ◊ button again to finish defrosting.

You can also defrost food manually. To do so, select the microwave cooking/reheating function with a power level of 180 W. Refer to the section entitled " Cooking/Reheating" on page 14 for further details.

AUTO POWER DEFROST SETTINGS

The following table presents the various Auto Power Defrost programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.
Remove all kinds of package material before defrosting. Place meat, poultry, fish and Bread Cake on a ceramic plate.

Code/Food	Portion	Standing time	Recommendations
1. Meat	200-1500 g	20-60 min.	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops and minced meat.
2. Poultry	200-1500 g	20-60 min.	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken and chicken portions.
3. Fish	200-1500 g	20-50 min.	Shield the tail of the whole fish with aluminium foil. Turn the fish over when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes and fish fillets.
4. Bread/Cake	125-625 g	5-20 min.	Put bread on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door. This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not, suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping.

Select the Manual Defrosting function with a power level of 180 W if you want to defrost food manually. For further details on manual defrosting and defrosting time, refer to the page 33.

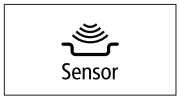
GS89F_XEO-03817B_EN.indd 18 2010-11-11 2:12:38

USING THE SENSOR COOK FEATURE

The Five Sensor Cook features include/provide pre-programmed cooking times.
You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the Sensor Cook category by pressing the (—) and (+) buttons.
First, place the food in the center of the turntable and close the door.

Use only dishes that are microwave-safe.

1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Sensor Cook** button one or more times. (Refer to the table on the side).



2. Press the ◇ button.

Result : Cooking starts. When it has finished.
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Use only recipients that are microwave-safe.

SENSOR COOK SETTINGS

The following table presents 5 Sensor Cook Programmes. It contains its recommended weight range per item, standing times after cooking and appropriate recommendations. After you start the programme cooking times and power levels are calculated automatically. The cooking process is controlled by the sensor system for your convenience.
Use oven gloves while taking out!

Code/Food	Serving size	Standing time (min.)	Recommendations
1. Broccoli florets	200-500 g	1-2	Wash and clean broccoli and prepare florets. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water (2-3 tablespoons). Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. This programme is suitable for broccoli as well as courgette, egg plant, pumpkin or pepper.
2. Sliced carrots	200-500 g	1-2	Wash and clean carrots and cut into round slices evenly. Put them into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water (2-3 tablespoons). Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. This programme is suitable for carrots as well as cauliflower florets or turnip cabbage.
3. Peeled potatoes	200-800 g	2-3	Wash and peel the potatoes and cut into a similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45-60 ml (3-4 tablespoons) water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered.
4. Chilled soup	250-500 g	2-3	Pour into a deep ceramic plate or bowl and cover with plastic lid during heating. Put soup in the centre of turntable. Stir carefully before and after standing time.
5. Frozen soup (-18 °C)	250-500 g	2-3	Pierce film of frozen soup and put in the centre of turntable. Put soup in the centre of turntable. Stir carefully before and after standing time.

ENGLISH

GS89F_XEO-03817B_EN.indd 19 2010-11-11 2:12:39

Auto Sensor Cooking Instructions

The Auto Sensor allows you to cook your food automatically by detecting the amount of gases generated from the food while cooking.

- When cooking food, many kinds of gases are generated. The Auto Sensor determines the proper time and power level by detecting these gases from the food, eliminating the need to set the cooking time and power level.
- When you cover a container with its lid or plastic wrap during Sensor Cooking, the Auto Sensor will detect the gases generated after the container has been saturated with steam.
- Shortly before cooking ends, the remaining cooking time will begin its count down. This will be a good time for you to rotate or stir the food for even cooking if it is necessary.
- Before auto sensor cooking food may be seasoned with herbs, spices or browning sauces. A word of caution though, salt or sugar may cause burn spots on food so these ingredients should be added after cooking.
- The More/Less function pad is used to increase or decrease cooking time. You should use this function to adjust the degree of cooking to suit your personal taste. Utensils & Cover For Sensor Cooking.
- To obtain good cooking results with this function, follow the directions for selecting appropriate containers and covers in the charts in this book.
- Always use microwave-safe containers and cover them with their lids or with plastic wrap. When using plastic wrap, turn back one corner to allow steam to escape at the proper rate.
- Always cover with the lid intended for the utensil being used. If the utensil does not have its own lid, use plastic wrap.
- Fill containers at least half full.
- Foods that require stirring or rotating should be stirred or turned toward the end of the Sensor Cook cycle, after the time has started to count down on the display.

Utensils & Cover For Sensor Cooking

- To obtain good cooking results with this function, follow the directions for selecting appropriate containers and covers in the charts in this book.
- Always use microwave-safe containers and cover them with their lids or with plastic wrap. When using plastic wrap, turn back one corner to allow steam to escape at the proper rate.
- Always cover with the lid intended for the utensil being used. If the utensil does not have its own lid, use plastic wrap.
- Fill containers at least half full.
- Foods that require stirring or rotating should be stirred or turned toward the end of the Sensor Cook cycle, after the time has started to count down on the display.

Important

- After installing the oven and plugging into an electrical outlet, do not unplug the power cord. The gas sensor needs time to stabilize in order to cook satisfactorily.
- It its not advisable to use the auto sensor cooking feature on a continuous cooking operation, i.e. one cooking operation immediately after another.
- Install the oven in a well ventilated location for proper cooling and airflow and to ensure the sensor will operate accurately.
- To avoid poor results, do not use the Auto sensor when the room ambient temperature is too high or too low.
- Do not use volatile detergent to clean your oven. Gas resulting from this detergent may affect the sensor.
- Avoid placing the oven near high moisture or gas emitting appliances, since this will interfere with the proper performance of the Auto Sensor.
- Always keep the inside of the oven clean. Wipe all spills with a damp cloth.
  This oven is designed for household use only.

GS89F_XEO-03817B_EN.indd 20 2010-11-11 2:12:39

USING THE AUTO STEAM COOK FUNCTION (ONLY GS89F-SP)

With the steam feature, the cooking time is set automatically.
You can adjust the number of servings by pressing the (—) and (+) buttons.
Use the plastic steam cooker when using pure steam function.
First, place the plastic steam cooker in the centre of the turntable and close the door.

1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Steam** ( ) buttton once or more times.

2. Set the cooking time by pressing the (—) and (+) buttons.
(Refer to the table on the side.)

3. Press the ◈ button

Result : Cooking starts. When it has finished:
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute)
3) The current time is displayed again.

Steam cooking hint

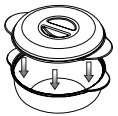
Components of Steam Cooker

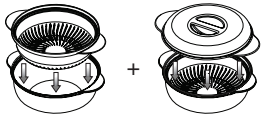
Bowl

Basket

Lid

Handling of Steam Cooker


(Bowl + lid)


(Bowl with + Basket + lid)

AUTO STEAM COOK SETTINGS

The following table presents the 5 Auto Programs of the Steam function, quantities, standing times and appropriate recommendations. Always use the steamer and add water according to the instruction in the table, when using Pure Steam function. The food will be cooked by microwaves and the help of steam.

Code/Food	Serving size	Standing time (min.)	Handling	Recommendations
1. Fresh Vegetables	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g	1-2	Bowl with basket + lid 2-5 tbsp. water depending on quantity	Weigh the vegetables after washing, cleaning and cutting into similar size. Insert basket into the bowl of steamer. Distribute vegetables on the tray. Add 30 ml (2 tablespoons) water, when steaming 100-350 g, add 45 ml (3 tablespoons) for 500-550 g. Cover with lid.
2. Fish Fillets	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g	2-3	Bowl with basket + lid + 100ml water	Rinse and prepare fresh fish fillets and sprinkle with lemon juice. Add 100 ml into the bowl of the steamer. Put fillets side by side into the basket, insert basket into bowl and cover with lid.
3. Chicken Breasts	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g	2-3	Bowl with basket + lid + 100ml water	Rinse and prepare chicken breasts. Cut surface of breasts with a knife 2-3 times. Add 100 ml into the bowl of steamer. Put breasts side by side into the basket, insert basket into bowl and cover with lid.
4. Peeled Potatoes	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g	2-3	Bowl + lid	Weigh the potatoes after peeling, washing and cutting into similar size. Put them into the bowl of steamer. Add 15-30 ml (1-2 tablespoons) water when steaming 100-350 g, add 45-60 ml (3-4 tablespoons) for 400-650 g. Cover with lid.
5. White Rice	150-200 g 250-300 g 350-400 g	4-5	Bowl + lid	Use parboiled white rice. Put rice into the bowl of steamer. Add double quantity of cold water. Cover with lid. After cooking, stir before standing time. After cooking remove moisture in the cavity with kitchen paper.

ENGLISH

GS89F_XEO-03817B_EN.indd 21 2010-11-11 2:12:41

MANUAL STEAM COOK SETTINGS

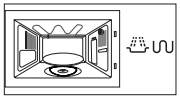
Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Artichokes	300 g (1-2 pcs)	800 W	5-6	1-2	Rinse and clean artichokes. Put into bowl. Add one tablespoon lemon juice. Cover with lid.
Fresh Vegetables	300 g	800 W	4-5	1-2	Weigh the vegetables (e.g. broccoli florets, cauliflower florets, carrots, pepper) after washing, cleaning and cutting into similar size. Put basket into bowl. Distribute vegetables in basket. Add 2 tablespoons water. Cover with lid.
Frozen Vegetables	300 g	600 W	7-8	2-3	Put the frozen vegetables into the basket in bowl. Add 1 tablespoon water. Cover wit lid. Stir well after cooking and standing.
Fresh Fish fillets	300 g	1. stage: 800 W 2. stage: 450 W	1-2 5-6	1-2	Rinse and prepare fish fillets, such as Pollack, rose fish or salmon. Sprinkle with lemon juice. Put basket into bowl. Add fillets side by side. Add 100 ml cold water. Cover with lid.
Chicken Breast	300 g	1.stage: 800 W 2. stage: 600 W	1-2 7-8	1-2	Rinse and chicken breasts. Cut surface 2-3 times with a knife. Put basket into bowl. Add chicken breasts side by side. Add 100ml cold water. Cover with lid.
Rice	250 g	800 W	15-18	5-10	Put parboiled rice into the bowl. Add 500ml cold water. Cover with lid. After cooking let stand white rice for 5 minutes, brown rice for 10 minutes.
Jacket Potatoes	500 g	800 W	7-8	2-3	Weigh and rinse the potatoes and put them into bowl. Add 3 tablespoons water. Cover with lid.
Stew (chilled)	400 g	600 W	5-6	1-2	Put stew into the bowl. Cover with lid. Stir well before standing.
Frozen Yeast Dumpling with jam filling	150 g	600 W	1-2	2-3	Moist the top of filled dumplings with cold water. Put 1-2 frozen dumplings side by side into the basket. Insert basket in bowl. Cover with lid.
Fruit Compote	250 g	800 W	3-4	2-3	Weigh the fresh fruits (e.g. apples, pears, plums, apricots, mangoes or pineapple) after peeling, washing and cutting into similar sizes or cubes. Put into bowl. Add 1-2 tablespoons water and 1-2 tbsp. sugar. Cover with lid.

GS89F_XEO-03817B_EN.indd 22 2010-11-11 2:12:41

USING THE AUTO CRUSTY COOK FUNCTION

With the Auto Crusty Cook feature, the cooking time is set automatically. You can adjust the number of servings by pressing the (—) and (+) buttons. First, place the crusty plate in the centre of the turntable and close the door.

1. Place the crusty plate directly on the turntable and preheat it with highest Microwave-Grill-Combination. By pressing the **Combi** (ᵔᵔ) button and set the preheat time (3 to 5 minutes) by pressing the (—) and (+) buttons.

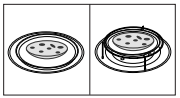


2. Press the ◇ button.

Always use oven gloves to take out the crusty plate, as will become very hot.

3. Open the oven door.
Place the food on the crusty plate.
Close the door.

Place the crusty plate on the metal rack (or turntable) in the microwave.



4. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Crusty Cook** (⬭) button once or more times.

5. Select the size of the serving by pressing the (—) and (+) buttons.
(Refer to the table on the side)

6. Press the ◇ button.

Result : Cooking start. When it has finished.

1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

How to clean the Crusty Plate
Clean the crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.

Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.

Please Note
The crusty plate is not dishwasher-safe.

AUTO CRUSTY COOK SETTINGS

The following table presents 4 Crusty Cook Programmes. Please follow the recommended quantities, standing times and appropriate recommendations.

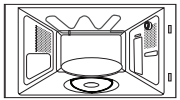
Code/Food	Serving size	Preheating time (min.)	Standing time (min.)	Recommendations
1. Frozen Pizza (-18 °C)	200 g 300 g 400 g	5	-	Preheat the crusty plate using 600 W + grill. Put pizza on crusty plate. Put crusty plate on rack.
2. Frozen Baguettes	150 g (1 pc) 250 g (2 pcs)	4	2-3	Preheat the crusty plate using 450 W + grill. Put one baguette off-center on crusty plate, put 2 baguettes side by side on the crusty plate. This programme is suitable for baguettes with topping, (e.g. vegetables, ham and cheese) as well as pizza snacks.
3. Frozen Quiche / Pie (-18 °C)	150 g (1 pc) 300 g (1-2 pcs)	3	1-2	Preheat the crusty plate using 600 W + grill. Put frozen quiche/ pie on crusty plate. Put crusty plate on rack.
4. Frozen Chicken Nuggets	125 g 250 g	4	-	Preheat the crusty plate using 600 W + grill. Brush crusty plate with one tbsp. oil. Distribute chicken nuggets evenly on crusty plate. Turn over when the oven beeps. Push start button to continue cooking.

GS89F_XEO-03817B_EN.indd 23 2010-11-11 2:12:42

USING THE MANUAL CRUSTY COOK FUNCTION

This crusty plate allows you to brown food not only on the top with the grill, but also the bottom of the food turns crispy and brown due to the high temperature of the crusty plate. Several items which you can prepare on the crusty plate can be found in the chart (see next page).
The crusty plate can also be used for bacon, eggs, sausages, etc.

1. Place the crusty plate directly on the turntable and preheat it with highest Microwave-Grill-Combination [600 W + Grill (♨ᔓ)] by following the times and instructions in the chart.



Always use oven gloves to take out the crusty plate, as will become very hot.

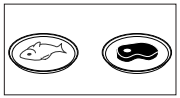
2. Brush the plate with oil if you are cooking food, such as bacon and eggs, in order to brown the food nicely.

Please note that the crusty plate has a teflon layer which is not scratch-resistant. Do not use any sharp objects like a knife to cut on the crusty plate.

Use plastic accessories to avoid scratches on the surface of the crusty plate or remove the food from the plate before cutting.

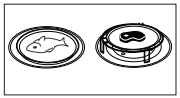
3. Place the food on the crusty plate.

Do not place any objects on the crusty plate that are not heat-resistant; e.g. plastic bowels.



Never place the crusty plate in the oven without turntable.

4. Place the crusty plate on the metal rack (or turntable) in the microwave.



5. Select the appropriate cooking time and power. (Refer to the table on the side)

How to clean the Crusty Plate

Clean the crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.
Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.

Please Note

The crusty plate is not dishwasher-safe.

MANUAL CRUSTY COOK SETTINGS

We recommend to preheat the crusty plate directly on the turntable.
Preheat crusty plate with 600 W + Grill (♨ᔓ) function for 3-5 minutes.
Follow the times and instructions in the table.

Food	Serving size	Preheating time	Power	Cooking time (min.)	Recommendations
Bacon	4 slices (80 g)	3 min.	600 W+ Grill	3½-4	Preheat crust plate. Put slices side by side on crust plate. Put crust plate on rack.
Grilled Tomatoes	200 g (2 pcs)	3 min.	450 W+ Grill	4-5	Preheat crust plate. Cut tomatoes in halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle on crust plate. Put crust plate on rack.
Baked Potatoes	250 g 500 g	3 min.	600 W+ Grill	5-6 8-9	Preheat crust plate. Cut potatoes in halves. Put them on the crust plate with the cut-side to the bottom. Arrange in a circle. Put the plate on the rack.
Frozen Burger	2 pieces (125 g)	3 min.	600 W+ Grill	7-7½	Preheat crust plate. Put frozen burger side by side on the crust plate. Put crust plate on rack. Turn over after 4-5 min.

GS89F_XEO-03817B_EN.indd 24 2010-11-11 2:12:43

Food	Serving size	Preheating time	Power	Cooking time (min.)	Recommendations
Frozen Baguettes	200-250 g (2 pcs)	3 min.	450 W + Grill	8-9	Preheat crust plate. Put baguettes with topping (e.g. tomato-cheese) side by side on the plate. Put crust plate on rack.
Frozen Pizza	300-400 g	5 min.	450 W + Grill	9-11	Preheat the crust plate. Put the frozen pizza on the crust plate. Put crust plate on rack.
Frozen Mini-Pizza-Snack	9x30 g (270 g)	3 min.	300 W + Grill	9-10	Preheat crust plate. Distribute pizza snacks evenly on crust plate. Put the plate on the rack.
Chilled Pizza	300-350 g	5 min.	450 W + Grill	6½-7½	Preheat crust plate. Put the chilled pizza on the plate. Put crust plate on rack.
Frozen Fish Fingers	150 g (5 pcs) 300 g (10 pcs)	4 min.	600 W + Grill	7-8 9-10	Preheat crust plate. Brush plate with 1 tbsp. oil. Put fish fingers in a circle on the plate. Turn over after 4 min (5pcs) or after 6 min. (10 pcs).
Frozen Chicken Nuggets	125 g 250 g	4 min.	600 W + Grill	5-6 7-8	Preheat crust plate. Brush plate with 1 tbsp. oil. Put chicken nuggets on the plate. Put crust plate on rack. Turn over after 3 min (125 g) or 5 min. (250 g).

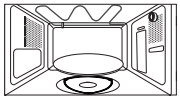
CHOOSING THE HEATING ELEMENT POSITION

The heating element is used when grilling. There is only one position listed. We need to tell consumers when it should be placed in the vertlcal position.

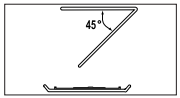
- Horizontal position for grilling or combined microwave + grill cooking

Only change the position of the heating element when it is cold and do not apply excessive force when placing it in the vertical position.

To set the heating element to the...	Then...
• Horizontal position (grill or combined microwave + grill)	• Pull the heating element towards you • Push it upwards until it is parallel with the roof of the oven



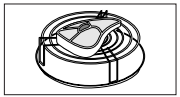
When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45 ° and clean it.



CHOOSING THE ACCESSORIES

Use microwave-safe recipients; do not use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.

If you wish to select the combined cooking mode (grill and microwave), use only dishes that are microwave-safe and oven-proof. Metallic cookware or utensils may damage your oven.



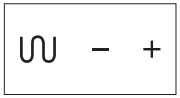
For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 28.

GS89F_XEO-03817B_EN.indd 25 2010-11-11 2:12:43

GRILLING

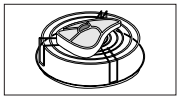
The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves. To this aim, a grill rack is supplied with your microwave oven.

1. Preheat the grill to the required temperature, by pressing the **Grill** (⏦) button and set the preheat time by pressing the (—) and (+) buttons.



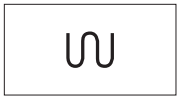
2. Press the ◈ button.

3. Open the door and place the food on the rack. Close the door.



4. Press the ⏦ button.

Result : The follwing indications are displayed:



5. Set the Grilling time by pressing the (—) and (+) buttons. The maximum grilling time is 60 minutes.

6. Press the ◈ button.

Result : Grilling cooking start. When it has finished

1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Do not worry if the heater turns off and on while grilling. This system is designed to prevent overheating of the oven.

Always use oven gloves when touching the dishes in the oven, as they will be very hot.
Check that the heating element is in the horizontal posit ion.

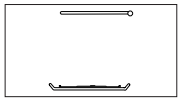
COMBINING MICROWAVES AND THE GRILL

You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

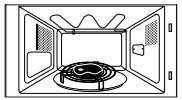
ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

1. Make sure that the heating element is in the horizontal position; refer to page 26 for further details.



2. Open the oven door.
Place the food on the rack and the rack on the turntable. Close the door.



3. Press the **Combi** (⏦) button.

Result : The following indications are displayed: ⏦ (microwave and grill mode) 600 W (out power)

Select the appropriate power level by pressing the **Combi** (⏦) button again until the corresponding power level is displayed.

You cannot set the temperature of the grill.

4. Set the cooking time by pressing the (—) and (+) buttons as required. The maximum cooking time is 60 minutes.

5. Press the ◈ button.

Result : Combination cooking starts. When it has finished

1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

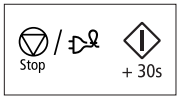
The maximum microwave power for the combined microwave and grill mode is 600 W.

GS89F_XEO-03817B_EN.indd 26 2010-11-11 2:12:44

SWITCHING THE BEEPER OFF

You can switch the beeper off whenever you want.

1. Press the ⏚ and ◈ buttons at the same time.

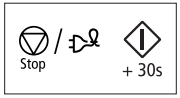


Result :

- The following indication is displayed.

- The oven does not beep each time you press a button.

2. To switch the beeper back on, press the ⏚ and ◈ buttons again at the same time.



Result :

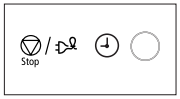
- The following indication is displayed.

- The oven operates with the beeper on again.

SAFETY-LOCKING YOUR MICROWAVE OVEN

Your microwave oven is fitted with a special Child Safety programme, which enables the oven to be “locked” so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.
The oven can be locked at any time.

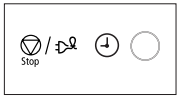
1. Press the ⏚ and 🕘 buttons at the same time.



Result :

- The oven is locked (no functions can be selected).
- The display shows “L”.

2. To unlock the oven, press the ⏚ and 🕘 buttons again at the same time.



Result : The oven can be used normally.

ENGLISH

GS89F_XEO-03817B_EN.indd 27 2010-11-11 2:12:45

COOKWARE GUIDE

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used. Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.
The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-Safe	Comments
Aluminium foil	✓✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used
Browning plate	✓	Do not preheat for more than eight minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaperr	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-table ware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and Kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ **: Recommended**
✓✗ **: Use Caution**
✗ **: Unsafe**

GS89F_XEO-03817B_EN.indd 28 2010-11-11 2:12:45

COOKING GUIDE

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:
Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:
Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking
To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process.
Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times
After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Spinach	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Add 15 ml (1 tablespoon) cold water.
Broccoli	300 g	600 W	9-10	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Peas	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Green Beans	300 g	600 W	8-9	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (carrots/peas/corn)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (Chinese style)	300 g	600 W	8-9	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water

GS89F_XEO-03817B_EN.indd 29 2010-11-11 2:12:45

Cooking Guide for rice and pasta

Rice : Use a large glass pyrex bowl with lid – rice doubles in volume during cooking. Cook covered. After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta : Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
White Rice (parboiled)	250 g	800 W	16-17	5	Add 500 ml cold water.
Brown Rice (parboiled)	250 g	800 W	21-22	5	Add 500 ml cold water.
Mixed Rice (rice + wild rice)	250 g	800 W	17-18	5	Add 500 ml cold water.
Mixed Corn (rice + grain)	250 g	800 W	18-19	5	Add 400 ml cold water.
Pasta	250 g	800 W	11-12	5	Add 1000 ml hot water.

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended – see table. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking.
Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint : Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (800 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Broccoli	250 g 500 g	4-4½ 7-7½	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Brussels Sprouts	250 g	5½-6½	3	Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water.
Carrots	250 g	4½-5	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250 g	3½-4	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg Plants	250 g	3½-4	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250 g	4½-5	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.
Onions	250 g	5½-6	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	250 g	4½-5	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip Cabbage	250 g	5-5½	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

GS89F_XEO-03817B_EN.indd 30 2010-11-11 2:12:46

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

Arranging and covering
Avoid reheating large items such as joint of meat – they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring
Some foods can be reheated using 800 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.
Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).
Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.
Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.
It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times
When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken – for future reference.
Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.
Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.
The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.
Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD: Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating!
Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature.
Recommended serving temperature: between 30-40 °C.
BABY MILK: Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37 °C.
REMARK: Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns.
Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

GS89F_XEO-03817B_EN.indd 31 2010-11-11 2:12:46

Reheating Baby Food and Milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time	Standing time (min.)	Instructions
Baby food (vegetables + meat)	190 g	600 W	30 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190 g	600 W	20 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby milk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 50 sec. to 1 min.	2-3	Stir or shake well and pour into a sterilised glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.

Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Drinks (coffee, tea and water)	150 ml (1 cup) 250 ml (1 mug)	800 W	1-1½ 1½ -2	1-2	Pour into cup and reheat uncovered. Put cup/ mug in the centre of turntable. Keep in microwave oven during standing time and stir well.
Soup (chilled)	250 g	800 W	3-3½	2-3	Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Stew (chilled)	350 g	600 W	5½ -6½	2-3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving
Pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	4½ -5½	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.
Filled pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	5-6	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Plated meal (chilled)	350 g	600 W	5½-6½	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.

GS89F_XEO-03817B_EN.indd 32 2010-11-11 2:12:46

MANUAL DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.
Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.
Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.
Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.
If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.
Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.
Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint : Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to - 20 °C, use the following table as a guide.

All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Meat				
Minced beef	250 g 500 g	6½-7½ 10-12	5-25	Place the meat on a flat ceramic plate.
Pork steaks	250 g	7½-8½		Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Poultry				
Chicken pieces	500 g (2 pcs)	14½-15½	15-40	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole chicken	900 g	28-30		
Fish				
Fish fillets	250 g (2 pcs) 400 g (4 pcs)	6-7 12-13	5-15	Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Fruits				
Berries	250 g	6-7	5-10	Distribute fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter).
Bread				
Bread rolls (each about 50 g)	2 pcs 4 pcs	½-1 2-2½	5-20	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time!
Toast/Sandwich	250 g	4 ½ -5		
German bread (wheat+rye flour)	500 g	8-10		

GS89F_XEO-03817B_EN.indd 33 2010-11-11 2:12:46

GRILL

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 3-4 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:
Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:
Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

Important remark:
Whenever the grill only mode is used, make sure that the grill-heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. Please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

MICROWAVE + GRILL

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly. Three combination modes are available with this model:
600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwave + grill
Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwave + grill cooking:
Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

Important remark:
Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, make sure that the grill heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. The food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Otherwise it has to be placed directly on the turntable. Please refer to the instructions in the following chart.
The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

GS89F_XEO-03817B_EN.indd 34 2010-11-11 2:12:46

Grill Guide for frozen food

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Bread Rolls (each ca. 50 g)	2 pcs 4 pcs	MW+ Grill	300 W + Grill 1-1½ 2-2½	Grill only 1-2 1-2	Arrange rolls in a circle on rack. Grill the second side of the rolls up to the crisp you prefer. Stand for 2-5 minutes.
Baguettes + topping (tomatoes, cheese, ham, mushrooms)	250-300 g (2 pcs)	450 W + Grill	8-9	-	Put 2 frozen baguettes side by side on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Gratin (vegetables or potatoes)	400 g	450 W + Grill	13-14	-	Put frozen gratin into a small, round glass pyrex dish. Put the dish on the rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
Pasta (Cannelloni, Macaroni, Lasagne)	400 g	Mw + Grill	600 W + Grill 14-15	Grill only 2-3	Put frozen pasta into a small flat rectangular glass pyrex dish. Put the dish directly on the turntable. After cooking stand for 2-3 minutes.
Chicken Nuggets	250 g	450 W + Grill	5-5½	3-3½	Put chicken nuggets on the rack. Turn over after first time.
Oven Chips	250 g	450 W + Grill	9-11	4-5	Put oven chips evenly on baking paper on the rack.

Grill Guide for fresh food

Preheat the grill with the grill-function for 3-4 minutes.
Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Toast Slices	4 pcs (each 25 g)	Grill only	4-5	4½-5½	Put the toast slices side by side on the rack.
Bread Rolls (already baked)	2-4 pieces	Grill only	2-3	2-3	Put bread rolls first with the bottom side up in a circle directly on the turntable.
Grilled Tomatoes	200 g (2 pcs) 400 g (4 pcs)	MW+ Grill	300 W + Grill 4½-5½ 7-8	Grill only 2-3	Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the rack.
Toast Hawaii (ham, pineapple, cheese slices)	2 pcs (300 g)	450 W + Grill	3½-4	-	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the rack. Put 2 toasts opposite directly on the rack. Stand for 2-3 minutes.
Baked Potatoes	250 g 500 g	600 W + Grill	4 ½-5 ½ 8-9	-	Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the rack with the cut side to the grill.
Chicken Pieces	450-500 g (2 pcs)	300 W + Grill	10-12	12-13	Prepare chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle with the bones to the middle. Put one chicken piece not into the centre of the rack. Stand for 2-3 minutes.
Lamb Chops/ Beef Steaks (medium)	400 g (4 pcs)	Grill only	12-15	9-12	Brush the lamb chops with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.

GS89F_XEO-03817B_EN.indd 35 2010-11-11 2:12:46

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Pork Steaks	250 g (2 pcs)	MW +Grill	300 W+ Grill 7-8	Grill only 6-7	Brush the pork steaks with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Baked Apples	1 apple (ca.200 g) 2 apples (ca.400 g)	300 W + Grill	4-4½ 6-7	-	Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the turntable.

SPECIAL HINTS

MELTING BUTTER
Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 800 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE
Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTING CRYSTALLIZED HONEY
Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W until honey is melted.

MELTING GELATINE
Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W.
Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)
Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 800 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM
Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 800 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING
Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 800 W.
Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES
Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

GS89F_XEO-03817B_EN.indd 36 2010-11-11 2:12:47

CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- Inside and outside surfaces
- Door and door seals
- Turntable and Roller rings

ALWAYS ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

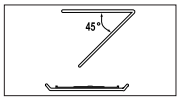
1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces or on the roller ring with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice on the turntable and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

DO NOT spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents.Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:

- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

Clean the microwave oven cavity right ofter each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45 ° and clean it.



STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.
The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- Broken hinge
- Deteriorated seals
- Distorted or bent oven casing

Only a qualified microwave service technician should perform repair

NEVER remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:

- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dustfree place.
Reason : Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

This microwave oven is not intended for commercial use.

GS89F_XEO-03817B_EN.indd 37 2010-11-11 2:12:47

TECHNICAL SPECIFICATIONS

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.
By right of the common regulation 2/1984 (III.10) BKM-IpM. we as distributors testify, that the GS89F / GS89F-SP ovens of Samsung comply with the undermentioned technological parameters.

Model	GS89F / GS89F-SP
Power source	230V ~ 50 Hz
Power consumption Microwave Grill Combined mode	 1200 W 1100 W 2300 W
Output power	100 W/800 W (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Cooling method	Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D) Outside Oven cavity	 489 x 275 x 390 mm 330 x 211 x 324 mm
Volume	23 liter
Weight Net	 13.5 kg approx
Noise level	42 dBA

NOTE

English

Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)

(Applicable in the European Union and other European countries with separate collection systems)

This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling.

Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

GS89F_XEO-03817B_EN.indd 38 2010-11-11 2:12:47

NOTE

NOTE

GS89F_XEO-03817B_EN.indd 39 2010-11-11 2:12:47

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
ALBANIA	42 27 5755	www.samsung.com
BOSNIA	05 133 1999	
BULGARIA	07001 33 11	
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-7864)	
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG(726-7864)	
KOSOVO	+381 0113216899	
MACEDONIA	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
POLAND	0 801 1SAMSUNG(172678) 022-607-93-33	
RUMANIA	08010 SAMSUNG (08010 726 7864) only from landline, local network Romtelecom - local tariff / 021 206 01 10 for landline and mobile, normal tariff	
SERBIA	0700 Samsung (0700 726 7864)	
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG(726-7864)	
LITHUANIA	8-800-77777	
LATVIA	8000-7267	
ESTONIA	800-7267	

Code No.: DE68-03817B-01